A SCUOLA DI

CUCINA

ATTREZZI, TECNICHE, RICETTE E PREPARAZIONI DI BASE ILLUSTRATE STEP BY STEP



FOOD EDITORE

Un volume pensato per i principianti e, al tempo stesso, per chi vuole raggiungere la perfezione in cucina. Il volume è diviso in sette macrosezioni. Nella prima sezione, **Impasti e preparazioni di base**, troverete ricette e tecniche per realizzare pasta all'uovo fresca, ripiena, gnocchi, pasta sfoglia, pasta frolla e pan di Spagna, e imparerete le tecniche per cucinare il riso e le uova a regola d'arte. La seconda sezione, **Salse & co.**, spiega come preparare brodi, fondi di cottura e condimenti per tutte le preparazioni salate a base di verdura, carne e pesce.
Nella terza sezione, **Carne**, imparerete le tecniche per marinare, legare e cuocere arrosti, involtini e costate. Nella sezione dedicata al **Pesce** troverete consigli e suggerimenti per pulire e cuocere il pesce in diversi modi. Le parti dedicate a **Verdura** e **Frutta** illustrano in modo dettagliato i passaggi necessari alla pulizia e all'eventuale cottura di ortaggi, legumi e frutti. Chiude il volume una sezione dedicata ai **Dolci** in cui scoprirete come realizzare creme e preparazioni di base per dessert e decorazioni a prova di pasticcere.

COORDINAMENTO EDITORIALE
Giulia Malerba

COORDINAMENTO DI REDAZIONE
Francesca Badi

PROMOZIONE E DISTRIBUZIONE
Emanuela Vibi

UFFICIO STAMPA
Stefano Aimi

COMMERCIALE
Alessandro Fochi (Italia), Carly Maccagnini (estero)

PROGETTO GRAFICO
Cristiana Mistrali

IMPAGINAZIONE
Tinta Pastello, Food Editore

FOTOGRAFIE
Davide Di Prato

RICETTE
Licia Cagnoni e Simone Rugiati

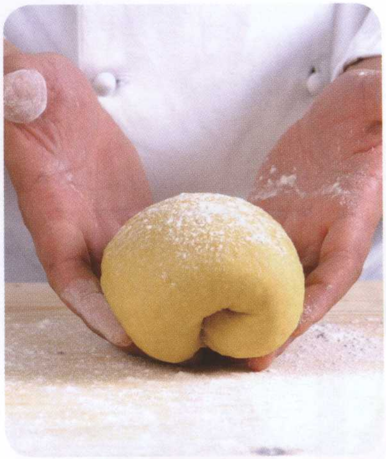
HANNO COLLABORATO
Cristina Bottari, Giacomo Gazzola, Giusy Giuffrida, Daniela Martini, Armando Minuz, Monica Nastrucci, Monia Petrolini, Giulia Stegagno

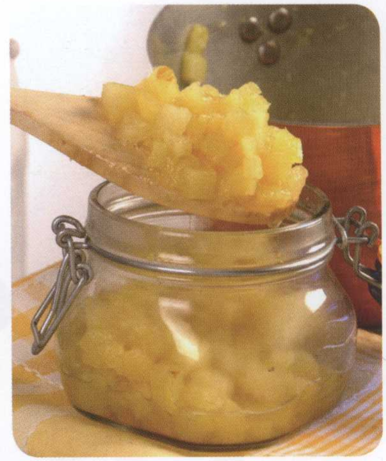
Si ringrazia Anna Gennari per le ricette da pag. 46 a pag. 53

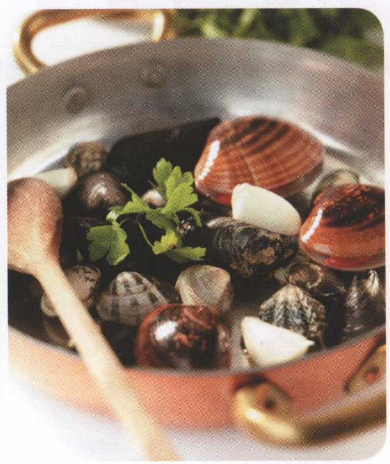
© FOOD EDITORE SRL
Via Mazzini, 6 - 43100 Parma - Via Bordoni, 8 - 20124 Milano

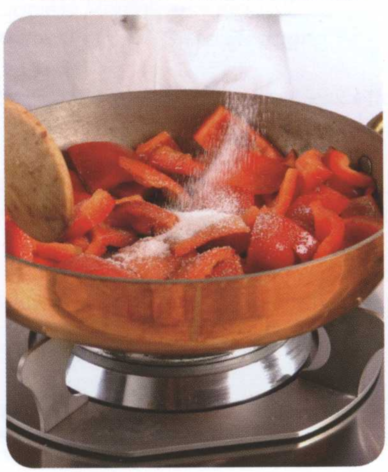
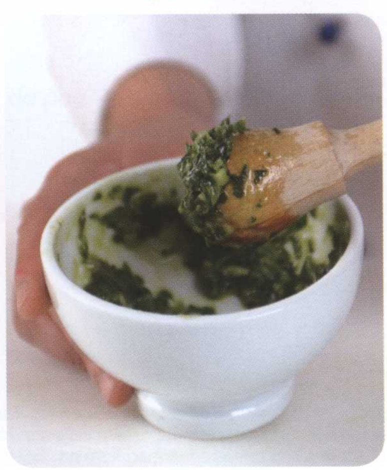
ISBN 978-88-6154-144-3 I° edizione

Tutti i diritti sui testi e sulle immagini in Italia e all'estero sono riservati all'editore. I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica e di adattamento totale e parziale con qualsiasi mezzo (compresi microfilm e copie fotostatiche) sono riservati per tutti i paesi e non possono essere concessi a terzi senza il permesso scritto dell'editore.










- sommario -

8 impasti e preparazioni di base
impasti salati, impasti dolci, riso e cereali, uova

150 salse & co.
brodi, fondi di cottura, condimenti,
conserve dolci e salate

202 carne
bianca, rossa e selvaggina

272 pesce & co.
molluschi e crostacei

334 verdura
ortaggi e legumi

410 frutta
agrumi, frutta esotica e di stagione

446 dolci
creme e decorazioni

498 glossario

506 indici



Qual è il segreto per ottenere una pasta sfoglia perfetta? Che cos'è il fondo bruno? Come si lega un arrosto? Come si puliscono i carciofi? Con la Scuola di Cucina troverete tutte le risposte ai vostri dubbi e apprenderete velocemente i segreti e le tecniche per preparare piatti a prova di ristorante. Grazie alla consulenza e all'esperienza di Piero Rainone, chef e istruttore in diversi corsi di cucina di alto livello, scoprirete i trucchi e i piccoli accorgimenti da osservare per confezionare in casa ravioli e tagliolini, arrosti e brasati, zuppe di pesce e sushi. Imparerete a mondare, tornire e cuocere gli ortaggi nel modo più corretto, sfornare meringhe croccanti e leggere, preparare in casa conserve di frutta e di verdura.

Il volume è diviso in sette macrosezioni. Nella prima sezione, **Impasti e preparazioni di base**, troverete ricette e tecniche per realizzare pasta all'uovo fresca, ripiena, gnocchi, pasta sfoglia, pasta frolla e pan di Spagna, e imparerete le tecniche per cucinare il riso e le uova a regola d'arte. La seconda sezione, **Salse & co.**, spiega come preparare brodi, fondi di cottura e condimenti per tutte le preparazioni salate a base di verdura, carne e pesce. Nella terza sezione, **Carne**, imparerete le tecniche per marinare, legare e cuocere arrosti, involtini e costate. Nella sezione dedicata al **Pesce** troverete consigli e suggerimenti per pulire e cuocere il pesce in diversi modi. Le parti dedicate a **Verdura** e **Frutta** illustrano in modo dettagliato i passaggi necessari alla pulizia e all'eventuale cottura di ortaggi, legumi e frutti. Chiude il volume una sezione dedicata ai **Dolci** in cui scoprirete come realizzare creme e preparazioni di base per dessert e decorazioni a prova di pasticcere. Ogni sezione è arricchita da preziose indicazioni sugli **attrezzi** indispensabili in cucina e da una selezione di **ricette** facili e appetitose.

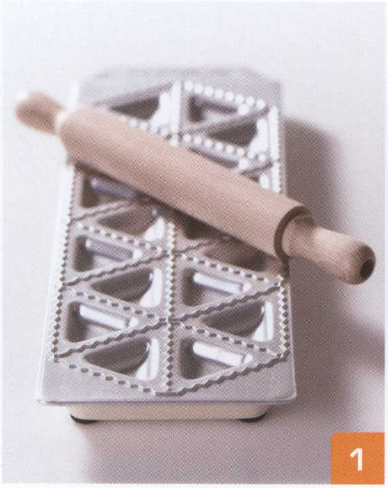
! Dove non specificato, le quantità si intendono per 4 persone.

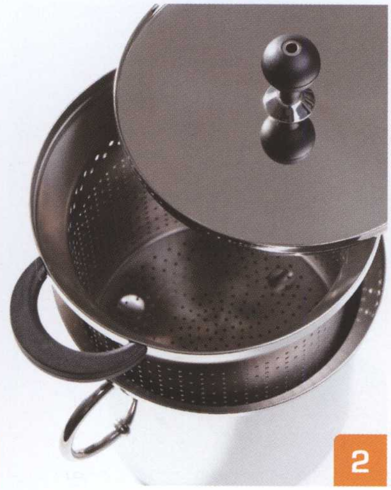


- impasti e preparazioni di base -



utensili


1

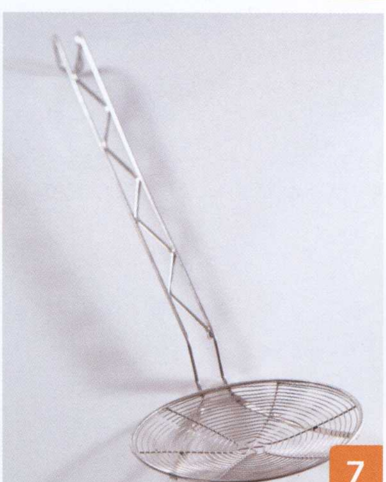

2


3

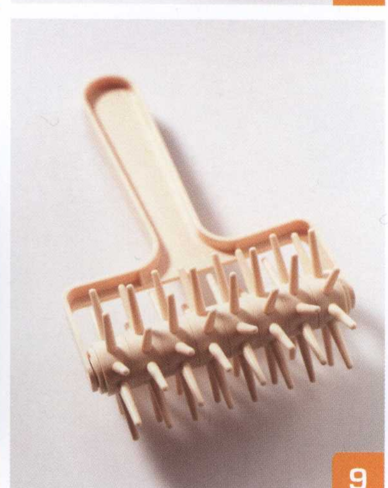

4


5


6


7


8


9

1. **Raviolatore** Ha il sapore degli utensili di una volta l'attrezzo per fare dei ravioli assolutamente perfetti. Vi si stende sopra la sfoglia, si mette il ripieno, si ricopre con un'altra sfoglia e si rulla con il mattarello per tagliare l'eccesso di pasta.

2. **Spaghettiera** Una pentola completa di scolapasta, indispensabile per cuocere la pasta e scolarla in un unico gesto, ma utilizzabile anche per lessare gli asparagi e cucinare le verdure a vapore.

3. **Stampo in ottone per cappelletti e ravioli** Utensile con impugnatura comoda e pratica; rotondo o quadrato è il classico stampo facilissimo da utilizzare grazie alla molla interna che "chiude" bene il raviolo senza che rimanga aria all'interno.

4. **Stampi a cerniera** Un altro strumento molto pratico e utilissimo in cucina; grazie alle cerniere, infatti, potrete sformare con grande facilità qualsiasi tipo di torta.

5. **Rotella doppia in ottone** L'utensile ideale per tagliare la sfoglia con entrambi i bordi dentellati in un unico gesto.

6. **Coppapasta** Ormai sono disponibili nelle forme più diverse; possono essere di latta o di acciaio inossidabile e sono indispensabili per realizzare biscotti e tartellette perfette. Per non rovinare il taglio è bene riporli in una scatola di plastica dopo l'uso.

7. **Schiumarola grande** È più grande di una normale schiumarola per supportare anche usi diversi; scolare velocemente la pasta corta senza svuotare la pentola quando si ha intenzione di utilizzare ancora l'acqua che bolle oppure quando la pasta è particolarmente delicata come nel caso della pasta fresca.

8. **Crêpiére** La padella antiaderente ideale per preparare crêpe e crespelle perfette.

9. **Rullo dentellato** La sua funzione principale è quella di bucherellare la sfoglia appena prima di infornarla, per evitare che la pasta si gonfi in cottura o si formino delle antiestetiche bolle d'aria.


10


11

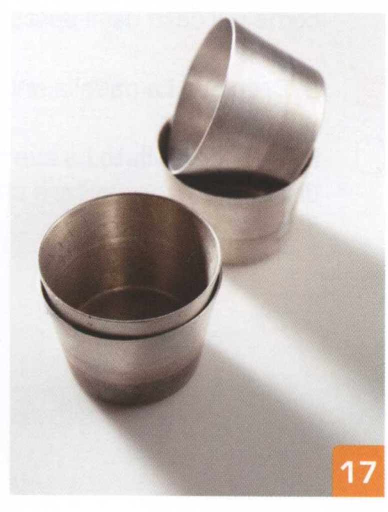

12


13


14


15


16


17

10. **Grattugia da tavola** Non è un coltello ma una praticissima e originale grattugia in acciaio inossidabile, comoda da usare grazie all'impugnatura ergonomica. Da portare in tavola per dare sempre un pizzico di sapore in più ai vostri risotti.

11. **Cucchiaio da risotto** Un classico cucchiaio da servizio in acciaio inox, ideale per servire risotti, paste fredde e insalate a base di cereali e verdure.

12. **Terrine in ceramica** Sono gli stampi più utilizzati per cuocere e portare dal forno direttamente in tavola gli sformati monoporzione di riso e cereali. Rispetto ad altri materiali, la ceramica da forno, pur raggiungendo il calore richiesto più lentamente, ha il vantaggio di conservarlo a lungo; sono perfetti dunque per mantenere gonfi i soufflé.

13. **Cucchiaio antistress** Uno strumento indispensabile per la preparazione di un risotto perfetto: mescolando il riso con questo attrezzo eviterete, infatti, che i chicchi si "stressino" appiccicandosi tra loro. In questo modo il vostro risotto risulterà più invitante all'occhio e al palato.

14. **Stampi per sformati** Si utilizzano per preparare sformati e timballi di riso. Nella cavità centrale potrete disporre il sugo. Lo stampo liscio è perfetto per cucinare i savarin.

15. **Ciotola per riso** Una graziosa ciotola per mangiare il riso o comunque cibi solidi, realizzata in fine porcellana decorata a mano, secondo la tradizione giapponese. In più due "bastoncini" in legno, indispensabili per chi vuole avvicinarsi allo stile di vita del Sol Levante.

16. **Stampi antiaderenti** Sono recipienti leggeri e maneggevoli, cuociono velocemente il contenuto e sono facili da sformare.

17. **Stampi in alluminio** Cuocere utilizzando l'alluminio è una garanzia: questo metallo raggiunge velocemente il calore e lo diffonde benissimo, inoltre si sforma con facilità. Se ben lucidato, c'è chi lo trova anche bello da portare in tavola.

- pasta all'uovo -

Ingredienti per 1,6 kg di impasto

1 kg di farina bianca "00"
10 uova
10 ml di olio d'oliva extravergine
(l'olio contribuisce a rendere l'impasto più elastico)



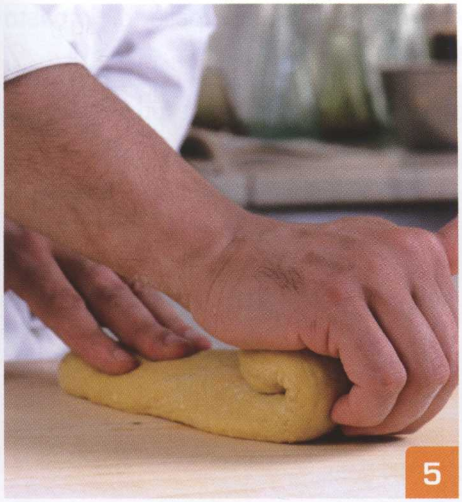


1-2. Create una fontana con la farina su un tagliere, unite le uova. Aggiungete l'olio e amalgamate aiutandovi con una forchetta.





3-4. Aiutandovi con una forchetta incorporate la farina agli altri ingredienti. Continuate poi a impastare con le mani.









5. Una volta formato un composto omogeneo aiutandovi con la mano sinistra tenete fermo l'impasto e con la destra rotolatelo sul tagliere fino a formare un cilindro.

6. Schiacciate nuovamente l'impasto e arrotolatelo una seconda volta sul tagliere infarinato.

7-8. Stringete il rotolino fino a formare una palla. Una volta formata la palla, infarinate un foglio di pellicola e avvolgetevi l'impasto. Fate riposare in frigorifero per un periodo di tempo compreso tra i 15 e i 40 minuti.

● Non unite mai il sale all'impasto: cuocerebbe i grassi delle uova e della farina.

- tagliatelle e tagliolini -

1. Tagliate una fetta dalla palla di impasto e stendetela con un mattarello.

2. La sfoglia dovrà raggiungere uno spessore di 2-3 mm.









3. Infarinate la sfoglia ottenuta e avvolgetela su se stessa.

4. Ricavate dal cilindro ottenuto tante girelle di 3 mm di spessore aiutandovi con un coltello.

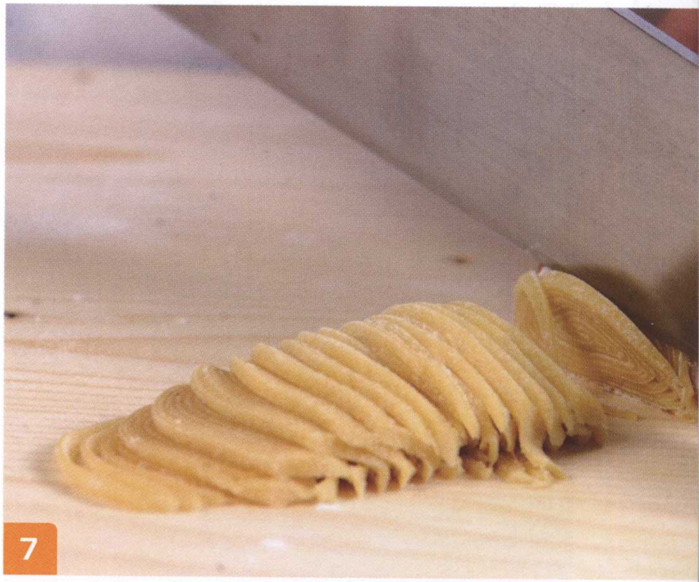
Per una sfoglia a regola d'arte non utilizzate troppa farina; girate spesso la sfoglia durante la lavorazione: il movimento farà in modo che si asciughi. Mentre tagliate i cilindretti fate scivolare la lama del coltello in avanti. Dando un taglio netto rischiereste di schiacciare il cilindretto che avrebbe poi difficoltà a srotolarsi.



5



6



7



8

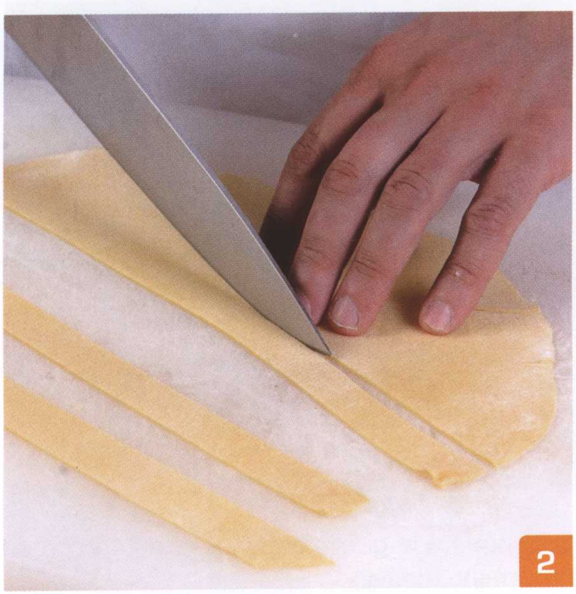
5. Srotolate le girelle di pasta ottenute con un movimento deciso.

6. Scuotete le tagliatelle ottenute in modo da asciugarle bene e separarle.

7-8. Per i tagliolini procedete come per le tagliatelle tagliando però le girelle di pasta a uno spessore di 2 mm.

- maltagliati -





1. Con lo stesso impasto utilizzato per confezionare le tagliatelle, stendete la pasta allo spessore di 2-3 mm.

2-3. Tagliate la sfoglia a strisce larghe 1,5 cm. Infarinatele e tagliatele a losanghe.

4. Muovetele poi con una paletta per farle asciugare bene.





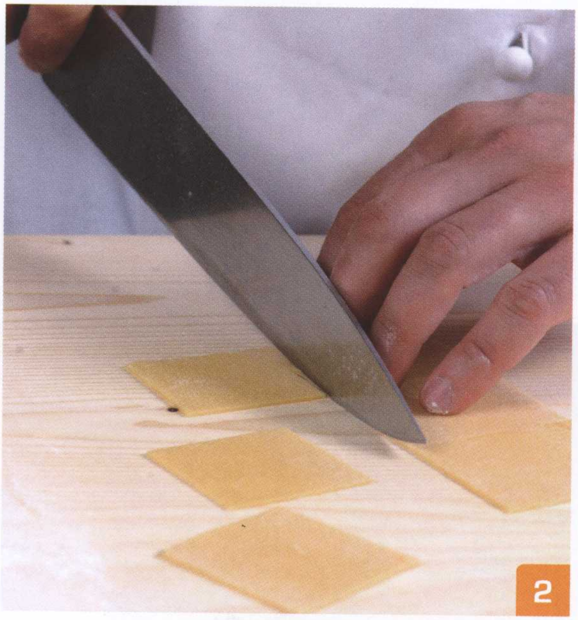
Per asciugare la pasta vi consigliamo di utilizzare la farina di riso, soprattutto se la pasta deve essere conservata in frigorifero.

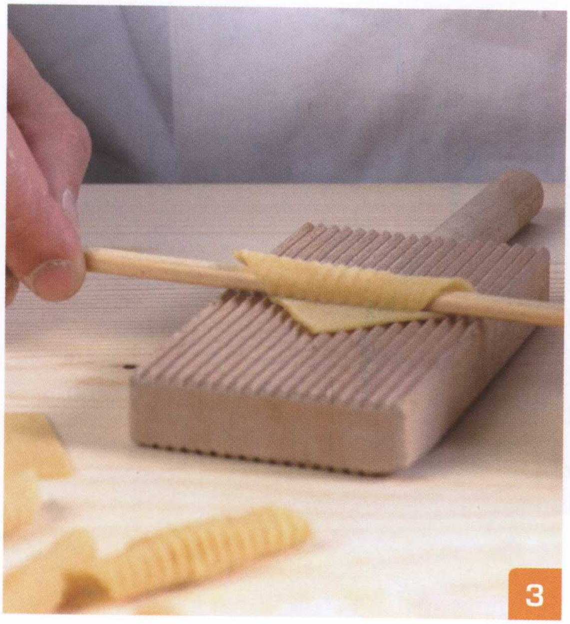
- garganelli -

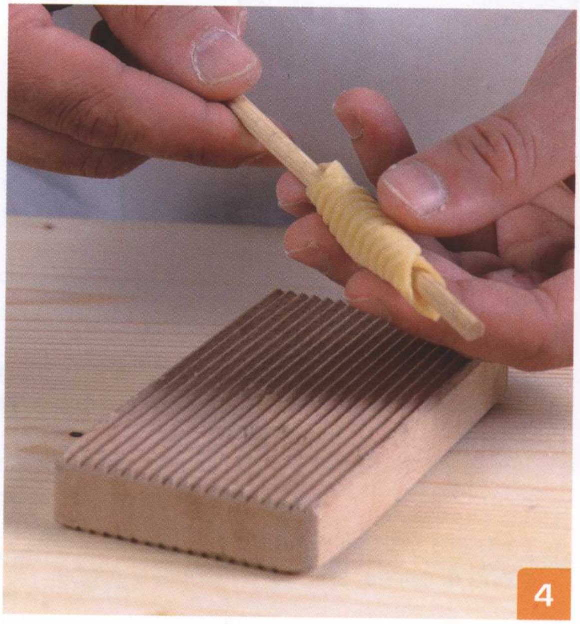
1-2. Lavorate l'impasto e fatelo riposare. Stendete la sfoglia con il mattarello o con l'apposita macchina a uno spessore di 3 mm. Ricavate dei quadrati di pasta di 5x5 cm.

3-4. Aiutandovi con un bastoncino passateli sull'apposito stampo in legno. Al termine premete l'angolo di chiusura sul garganello ottenuto in modo da sigillare l'impasto.









- caramelle -



1

1. Ricavate due strisce di pasta e da queste ricavate dei rettangoli di 4x2 cm di lato con la rotella tagliapasta.

2. Disponete 1 pallina di ripieno al centro dei rettangoli.

3. Arrotolate il margine inferiore e schiacciate per far aderire la pasta al ripieno.

4. Arrotolate la pasta ripiena su se stessa, premete per sigillare e ruotate le estremità delle caramelle, una in senso orario e una in senso antiorario.



2



3



4

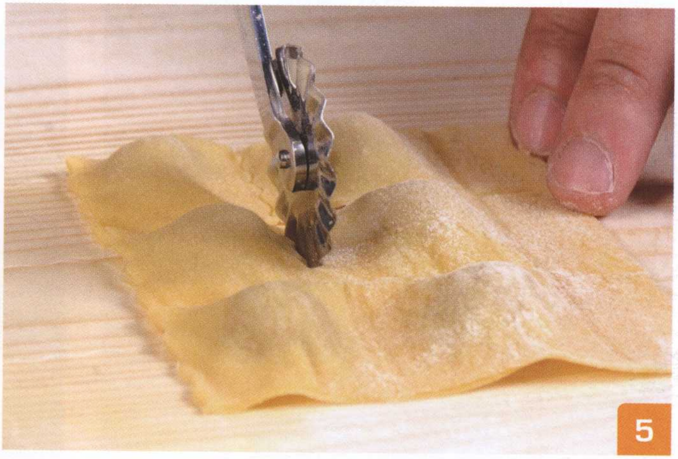
Potete riempire le caramelle con un ripieno di carne, spinaci e ricotta o zucca.

- agnolotti -











1. Spennellate la striscia di pasta con un po' d'acqua per facilitare poi la chiusura degli agnolotti.

2. Disponete il ripieno in 3 file e formate le palline di ripieno su metà della striscia di sfoglia.

3. Ripiegate la striscia di pasta su se stessa fino a coprire le palline di ripieno.

4. Premete con la punta delle dita tra le file di ripieno per eliminare l'aria in eccesso.

5. Aiutandovi con una rotella tagliapasta ricavate dalla sfoglia gli agnolotti.

- tortelli -

Ingredienti per 660 g di ripieno

300 g di ricotta romana
200 g di bietole cotte
100 g di parmigiano
1 uovo
noce moscata
sale e pepe

1-2. Mescolate la ricotta con le bietole precedentemente lessate e tritate, il parmigiano grattugiato, l'uovo, una grattata di noce moscata, sale e pepe.

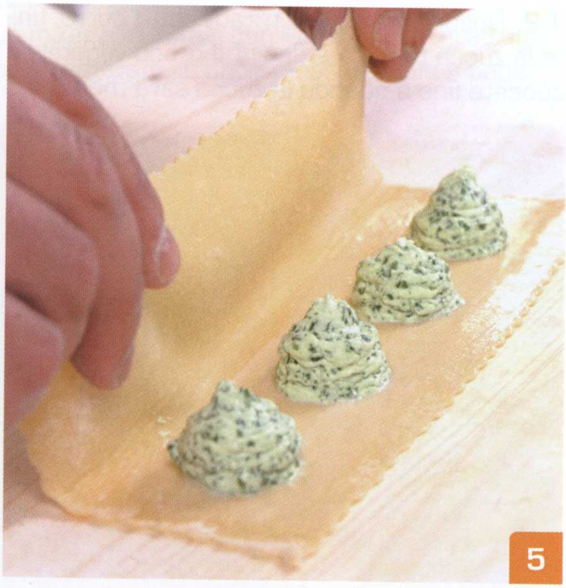
3-4. Ricavate con la rotella tagliapasta delle strisce di 2 mm di spessore e di circa 6 cm di larghezza. Disponete il ripieno nella parte inferiore della striscia.

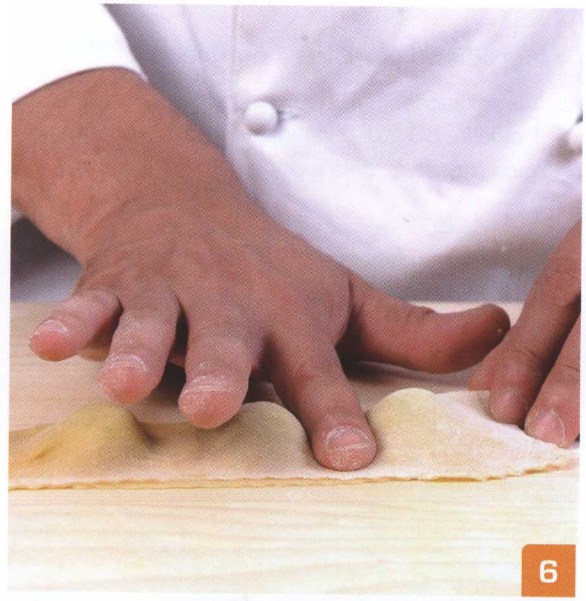

1


2

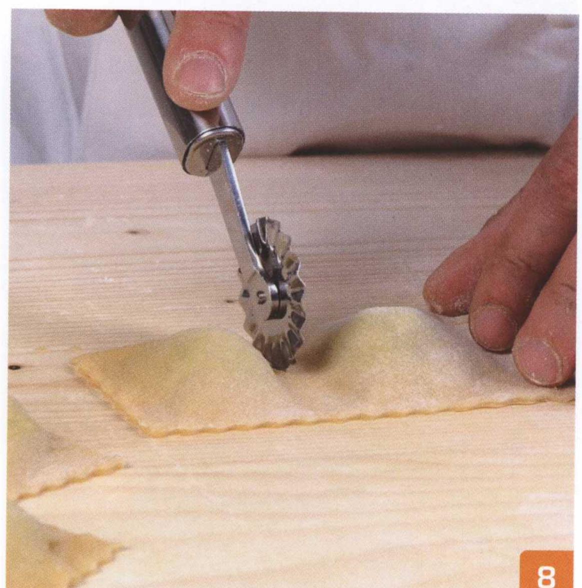

3


4









● Dopo aver confezionato i tortelli lessateli in acqua salata per 10 minuti e conditeli con burro fuso e abbondante parmigiano grattugiato.

5-6. Ripiegate la parte superiore della sfoglia fino a chiuderla. Con il dito schiacciate bene tra un mucchietto di ripieno e l'altro.

7-8. Con la rotella eliminate la pasta in eccesso. Ricavate i tortelli con la rotella tagliapasta.

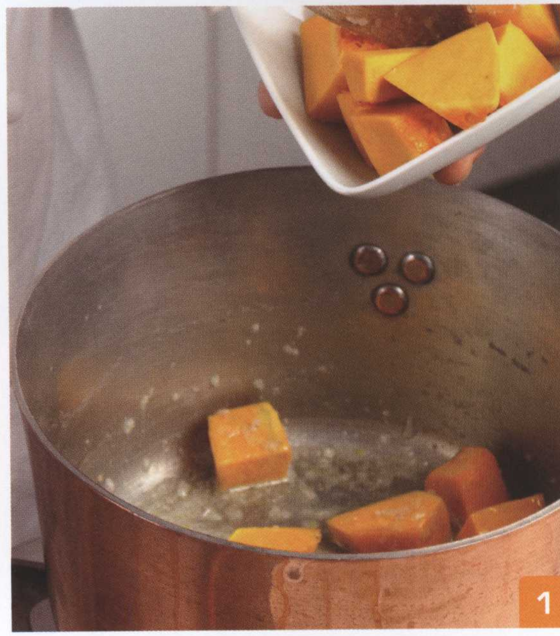
- ripieno a base di zucca -

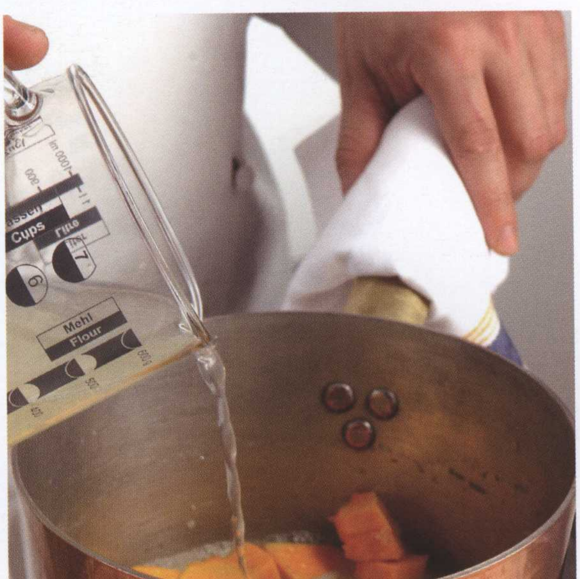
Ingredienti per 900 g di ripieno

1 kg di zucca, 100 g di amaretti
1 cipolla, 80 g di parmigiano, brodo vegetale
noce moscata, sale e pepe



1-2. Rosolate la cipolla tritata con il burro, unite la zucca tagliata a dadini, il brodo vegetale e cuocete fino a quando la zucca sarà morbida.







3-4-5. Togliete la zucca dal fuoco, versatela in un mixer e frullatela con il parmigiano grattugiato, gli amaretti, la noce moscata, sale e pepe.



4



5

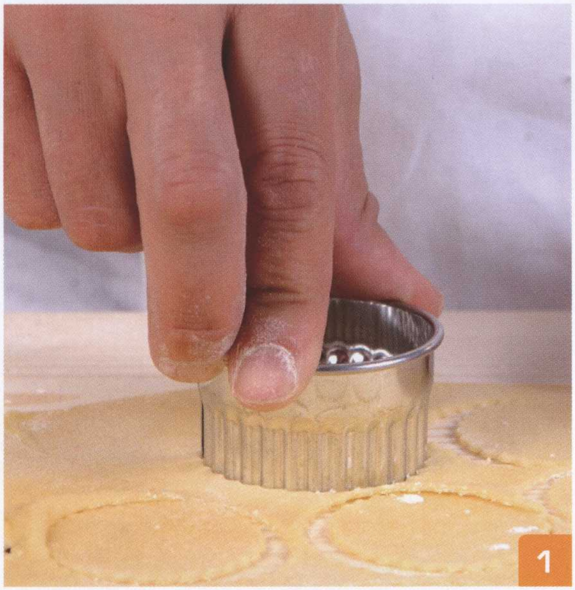
● Esistono diverse versioni del ripieno a base di zucca per pasta fresca. Per esempio, potete aggiungere agli amaretti 100 g di mostarda mantovana.

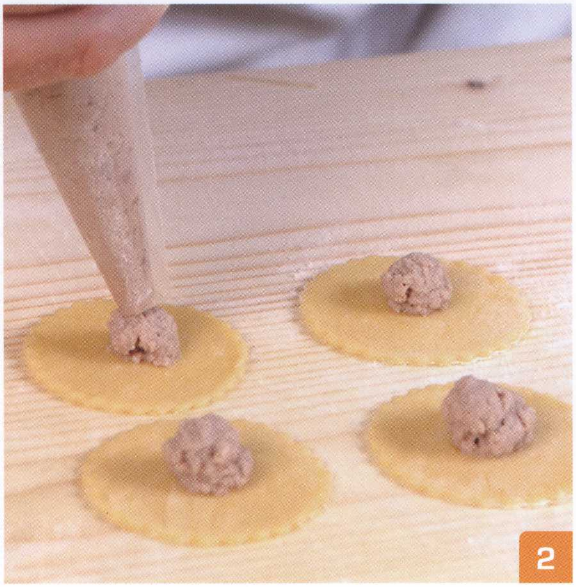


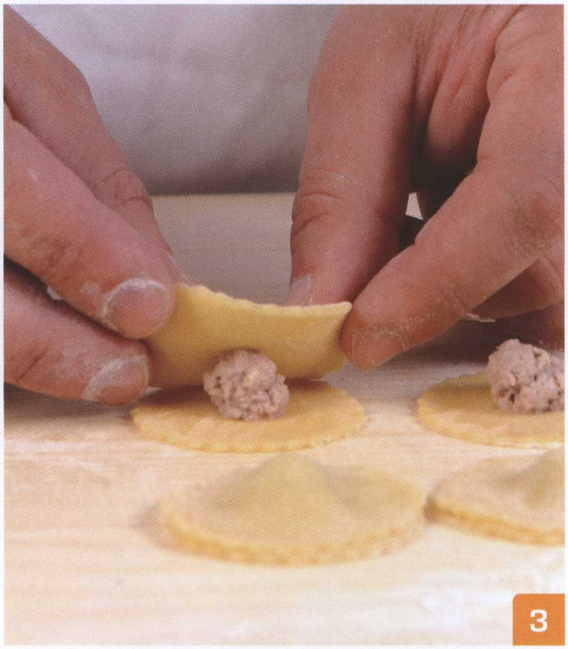
- ravioli -

1. Ricavate dalla sfoglia tanti cerchi con un tagliapasta di 3 cm di diametro. Bagnate con poca acqua la metà dei cerchi di pasta.

2. Distribuite sui cerchi precedentemente inumiditi 1 pallina di ripieno.







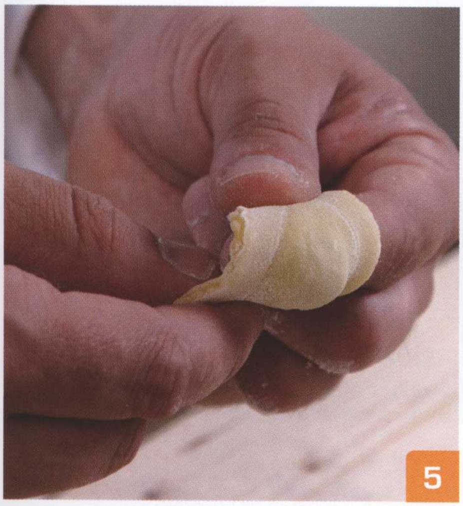


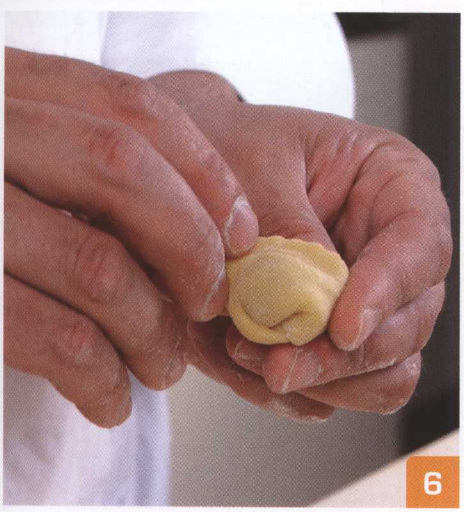
3. Coprite con l'altra metà dei cerchi, tenuti da parte. Pressate bene per sigillare.

4. Con un coppapasta dal diametro di 1 cm, utilizzato dalla parte non tagliente, pressate leggermente per sigillare il ripieno.

5. Arrotolate il raviolo su se stesso dalla parte del ripieno e chiudetelo unendo le estremità.

6. Una volta chiuso, rivoltatelo verso l'esterno.







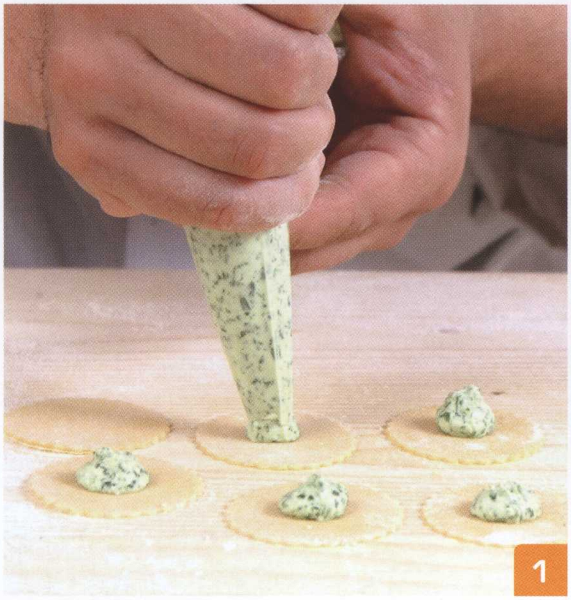
- fagottini -

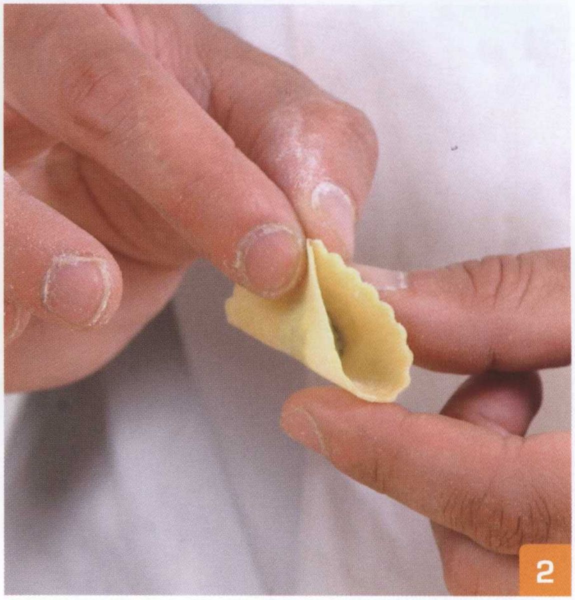
1. Con un tagliapasta da 6 cm di diametro ricavate tanti cerchi di pasta e disponete al centro di ognuno un po' di ripieno.

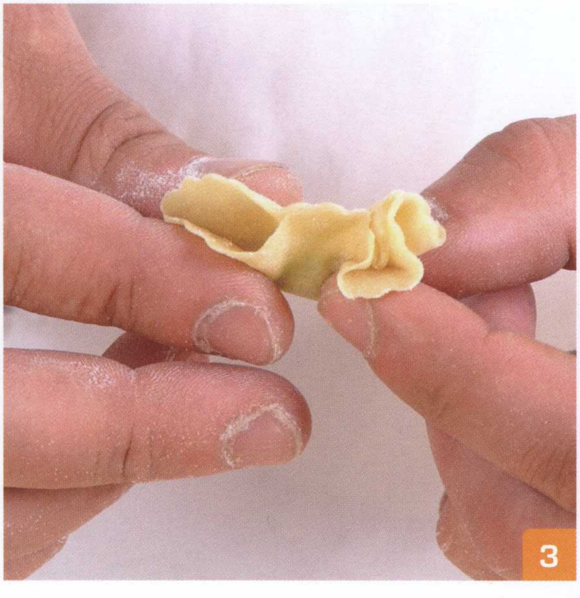
2. Chiudeteli a fagotto pinzando insieme la sfoglia nel lato superiore.

3. Terminate chiudendo delicatamente a stella tutte le estremità del fagottino precedentemente ottenuto.

4. Pressate leggermente in modo che non fuoriesca il ripieno.

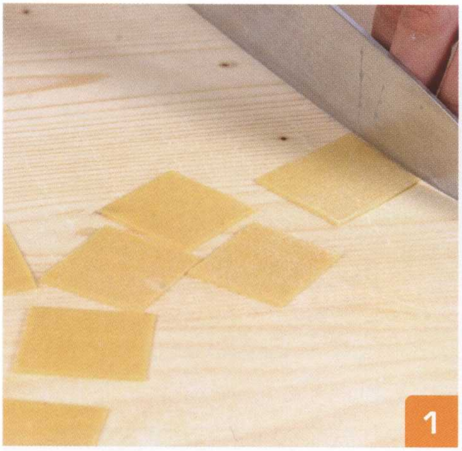




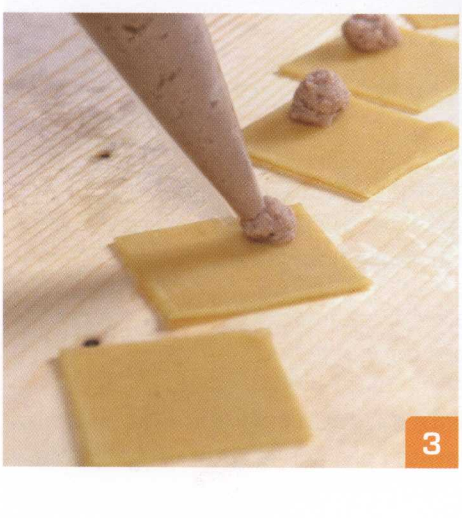


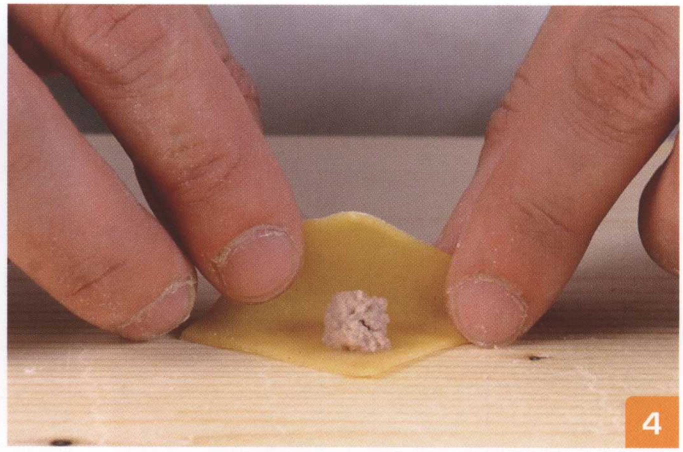


- tortellini -











1-2. Ritagliate dei quadrati di pasta di 3 cm di lato; spennellateli d'acqua.

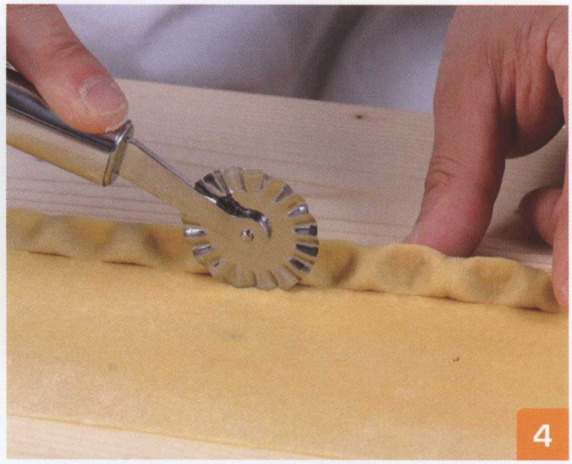
3. Distribuite una pallina di ripieno in un angolo del quadrato di pasta.

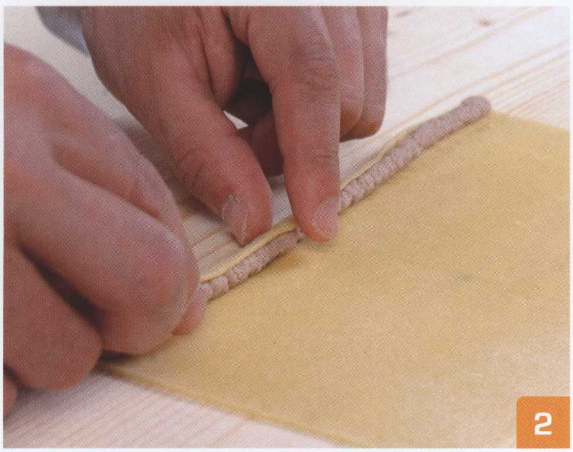
4. Chiudete il quadrato formando un triangolo e sigillate bene i bordi.

5. Bagnate un angolo del triangolo e avvolgete il tortellino su se stesso intorno al vostro dito.

- plin -











1-2. Stendete la sfoglia a uno spessore di 1 mm, distribuite il ripieno sul bordo inferiore. Arrotolate la striscia di pasta ripiena su se stessa.

3. Pizzicate delicatamente con le dita tra un plin e l'altro per dare la forma.

4-5. Tagliate a filo in corrispondenza della pizzicata. Ricavate i plin con la rotella tagliapasta.

- pasta colorata -

Ingredienti

Per la pasta rossa
1 kg di farina bianca "00"
10 uova
150 g di concentrato di pomodoro

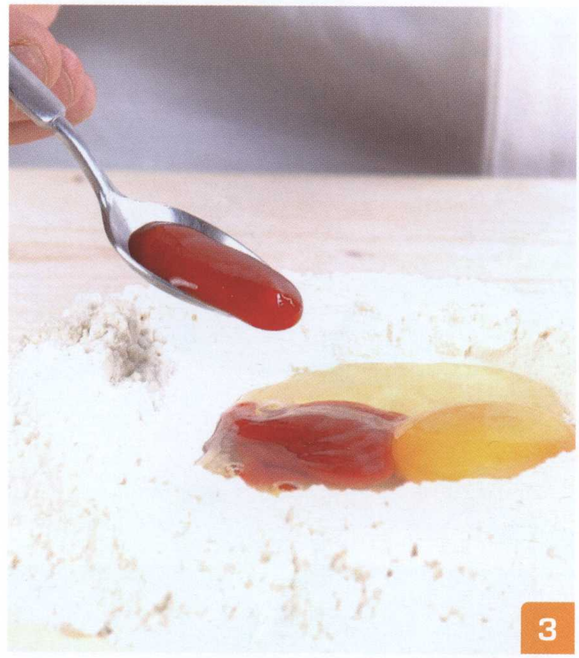
Per la pasta verde
1 kg di farina bianca "00"
8 uova
240 g di spinaci lessati





1-2. Per la pasta verde, impastate la farina e le uova con gli spinaci lessati e tritati al mixer (unite poca acqua, se necessario).

3-4. Per la pasta rossa, impastate uova e farina con il concentrato di pomodoro.

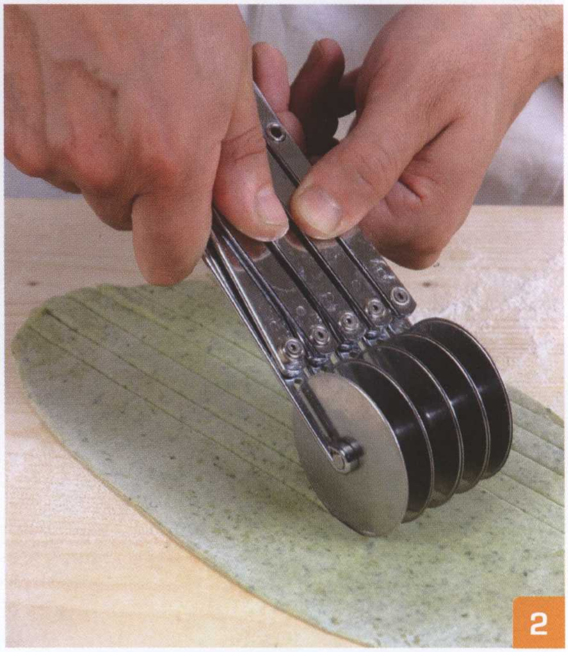


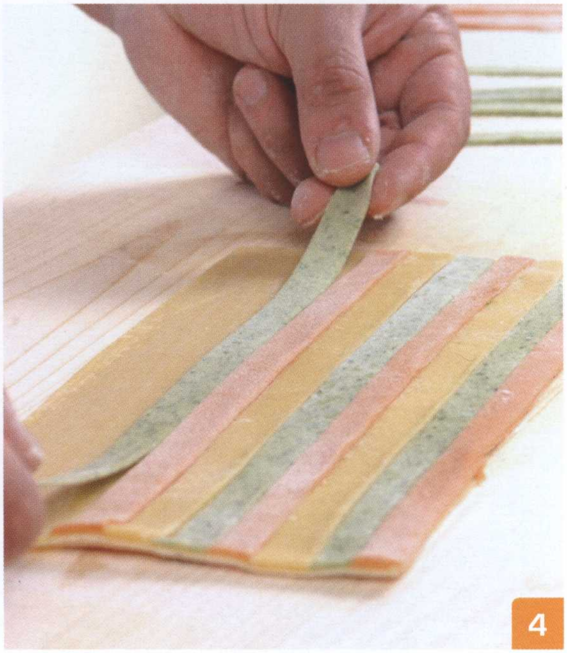


- sfoglia colorata -

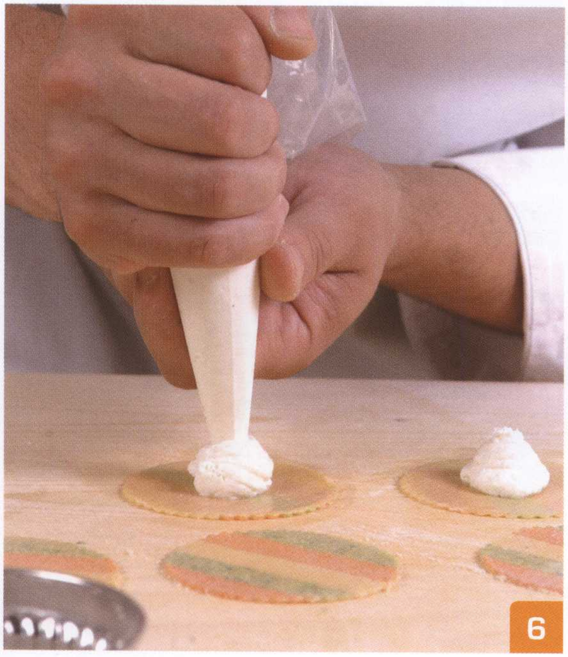
1. Potete ottenere una sfoglia colorata lavorando la pasta sfoglia con le due sfoglie colorate.

2-3. Stendete i due impasti colorati su un tagliere e ricavate da essi delle tagliatelle.









4. Stendete allo spessore di 1-2 mm una sfoglia di pasta all'uovo neutra, spennellatela d'acqua e appoggiatevi sopra le strisce di pasta colorata precedentemente ottenute, alternate.

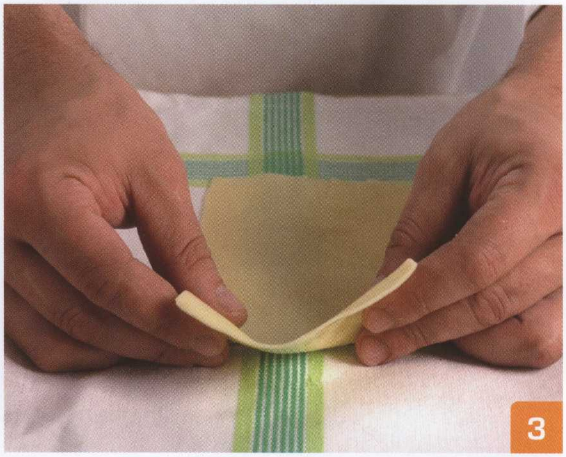
5. Pressate la composizione ottenuta con un mattarello fino a ottenere un'unica sfoglia.

6-7. Ricavate dei ravioli con un coppapasta e farciteli con un ripieno a vostra scelta.

- lasagne -

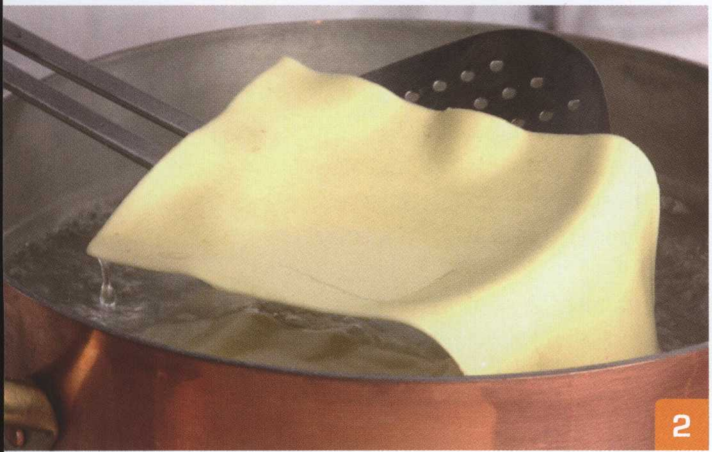
1. Eliminate le estremità tondeggianti alla sfoglia, dopo averla stesa. Squadrate la pasta aiutandovi con un coltello e ricavate poi dei quadrati di 10x10 cm.

2-3. Scottate le lasagne in acqua bollente salata, scolatele dopo 2 minuti di cottura e asciugatele su un canovaccio.


3


1

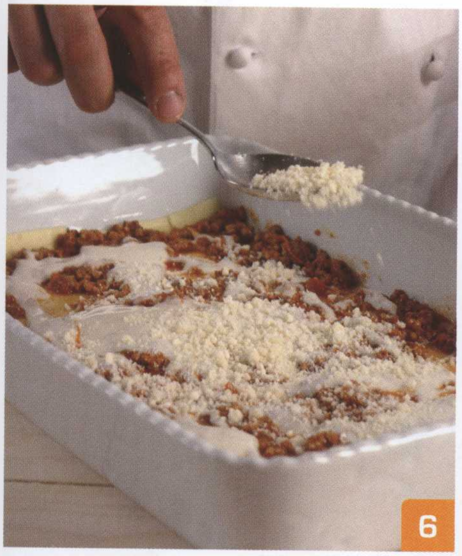

4


2


5

4-5-6. Disponetene uno strato in una pirofila imburrata e condite con il ragù di carne, la besciamella e il parmigiano grattugiato.

7. Fate 3 stati e terminate con abbondante parmigiano. Infornate a 180°C per 20 minuti.







- Per la preparazione del ragù si veda pag. 180; per la besciamella si veda pag. 164. Potete preparare le lasagne anche con la sfoglia verde.

- cavatelli e orecchiette -

Ingredienti per 350 g di impasto

150 g di semola
150 g di farina bianca "00"
olio d'oliva extravergine









1. Disponete la farina a fontana e versatevi la semola. Versate acqua (sufficiente a ottenere un composto omogeneo e sodo) scaldata a 37°C. Successivamente, versate l'olio a filo (per rendere l'impasto più elastico).

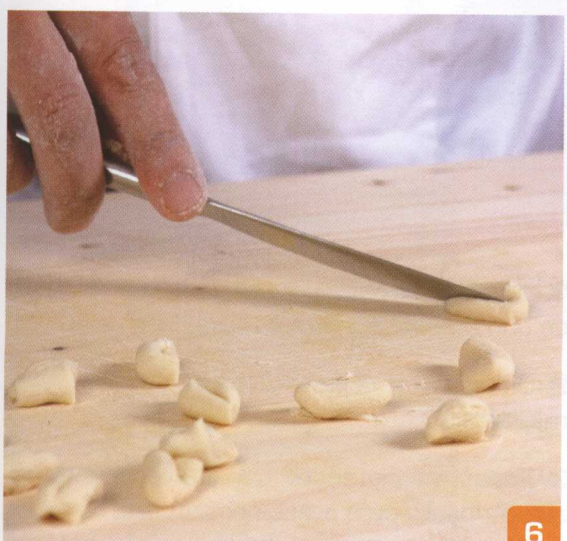
2. Mescolate bene il composto fino a ottenere un impasto omogeneo.

3. Fate riposare la pasta ottenuta incidendo sul panetto una croce: in questo modo l'impasto si "rilasserà" maggiormente.

4. Reimpastate leggermente il composto fino a ottenere un panetto. Tagliate la pasta a fette.

5-6. Ricavate dalle fette dei filoncini rigirandoli sul tagliere infarinato e tagliateli a tocchetti di circa 1 cm. Con la punta di un coltello posizionatevi nel centro del tocchetto di pasta ricavato e arrotolatelo sul tagliere.





- Fate attenzione a non utilizzare troppo olio: rischiereste di ingiallire l'impasto. La pasta deve risultare "bianca". Con gli stessi ingredienti potete preparare anche gli strozzapreti.





7-8. Per le orecchiette, tagliate i filoncini di pasta in pezzetti da 1/2 cm, schiacciateli sul tagliere con il dito. Rivoltateli sul pollice per dare loro la tipica forma concava.

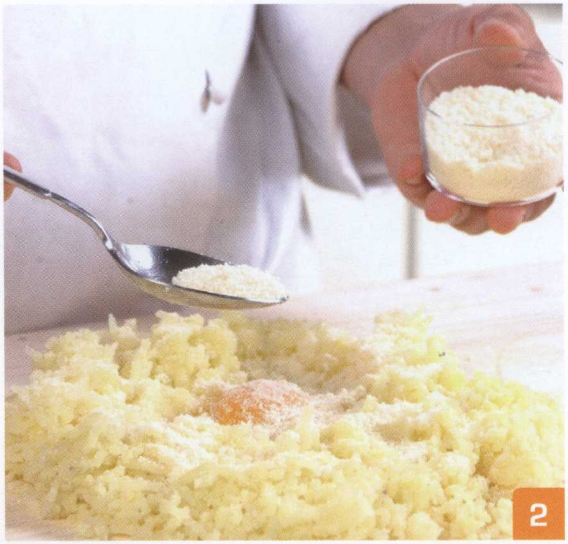
- gnocchi di patate -

Ingredienti per 1,2 kg di impasto

1 kg di patate
100 g di parmigiano
250 g di farina bianca "00"
1 uovo
noce moscata
sale



1



2



3

1. Sbucciate le patate bollite e tritatele utilizzando uno schiacciapatate.

2. Unite le uova, il parmigiano, la farina, la noce moscata e il sale.

3. Impastate aiutandovi con il tarocco e, dopo che l'impasto avrà preso consistenza, terminate di amalgamare.







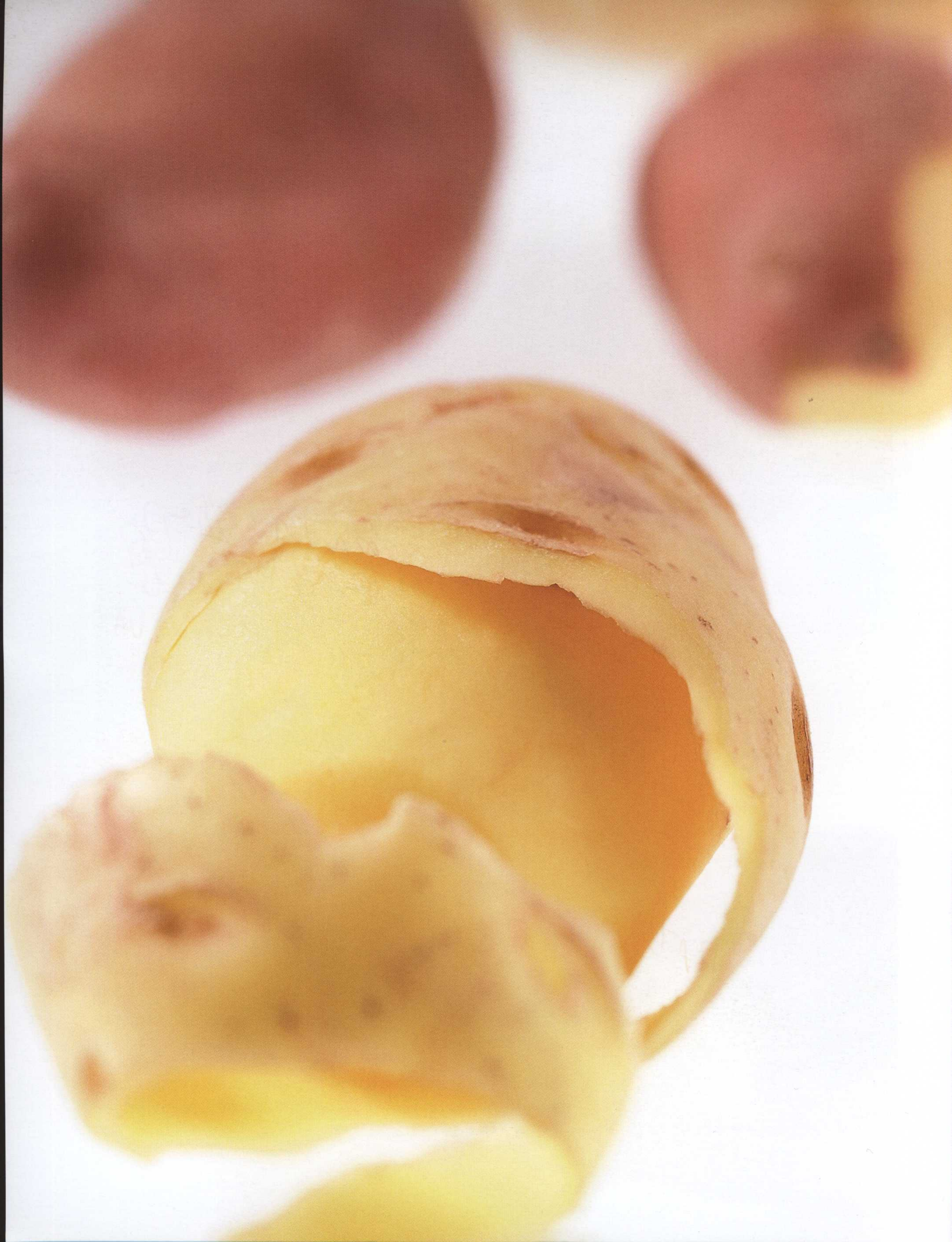




4. Formate tanti filoni sul tagliere infarinato, con piccole fette di impasto.

5. Ricavate dai filoncini ottenuti tanti pezzetti di pasta della lunghezza di circa 1 cm.

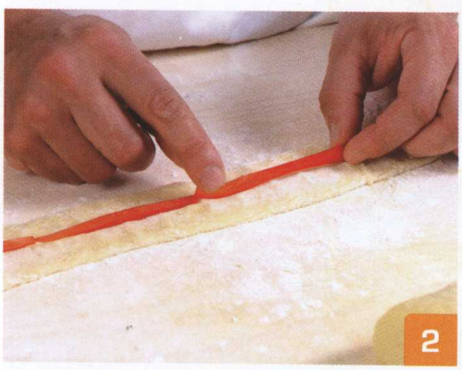
6-7-8. Date agli gnocchi la classica rigatura con l'apposito attrezzo, con una forchetta o con la grattugia girata dal lato opposto.



- gnocchi ripieni -

- Con gli stessi ingredienti dell'impasto degli gnocchi potete realizzare gli gnocchi ripieni di peperone. Potete riempire la pasta anche con formaggio (fontina, gorgonzola...).











1. Dopo aver ricavato dall'impasto un filone stendetelo sul tagliere infarinato.

2. Disponete al centro dei filetti di peperone scottati.

3. Avvolgete la striscia di pasta ripiena su se stessa.

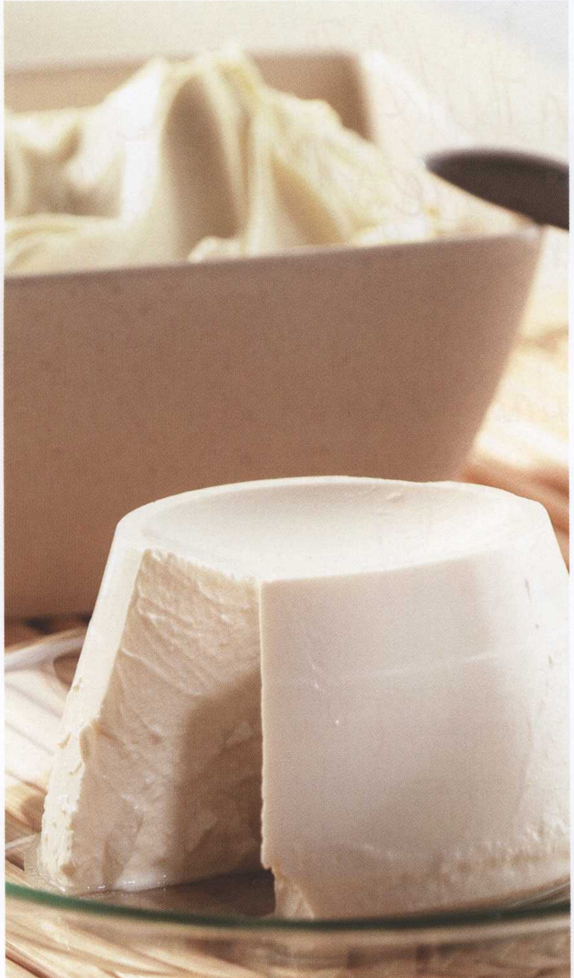
4. Formate un cilindro e, da questo, ricavate gli gnocchi tagliando il cilindro a tocchetti.

5. Aiutandovi con una forchetta date la classica rigatura agli gnocchi.

- chicche della nonna -

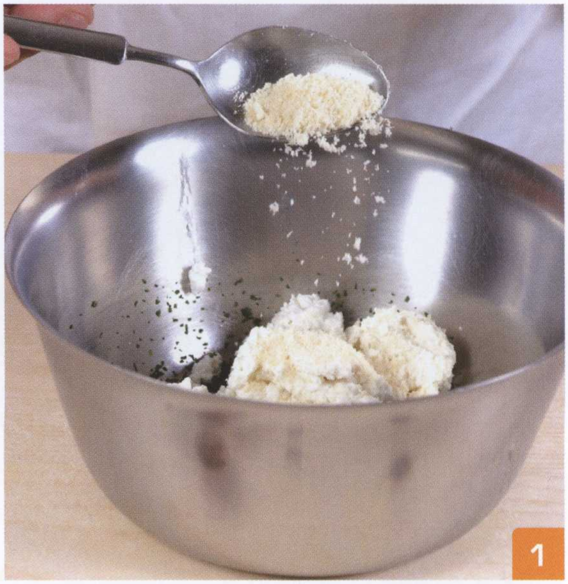
Ingredienti per 650 g di impasto

400 g di ricotta
80 g di spinaci lessati e tritati
140 g di farina bianca "00"
40 g di parmigiano grattugiato
1/2 uovo
noce moscata
sale

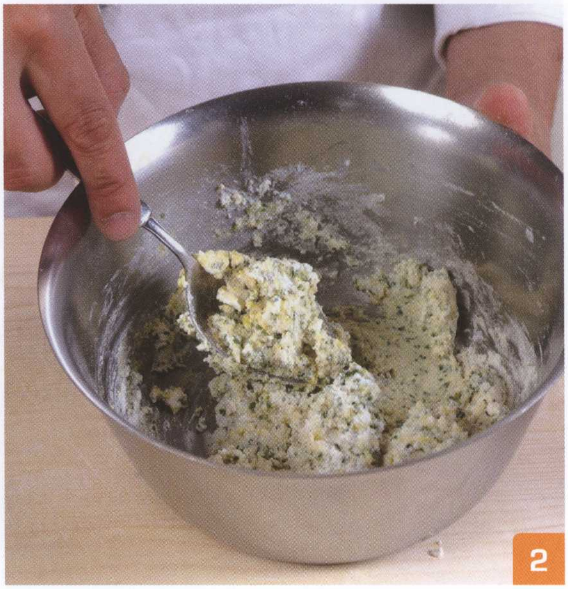


1-2. Mescolate in una terrina gli spinaci, la ricotta passata al setaccio, il parmigiano, la farina, l'uovo, la noce moscata e il sale.

3. Amalgamate il tutto fino a ottenere un composto omogeneo.



1



2

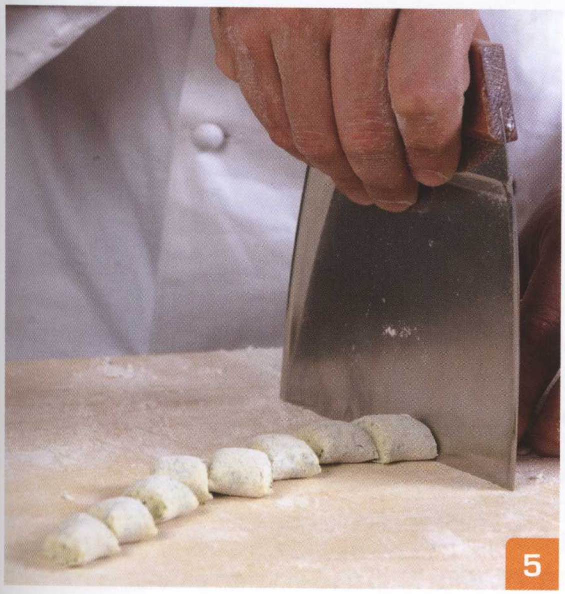
4. Infarinate un tagliere, stendetevi l'impasto ottenuto fino a formare dei cilindri di 1,5 cm di diametro.

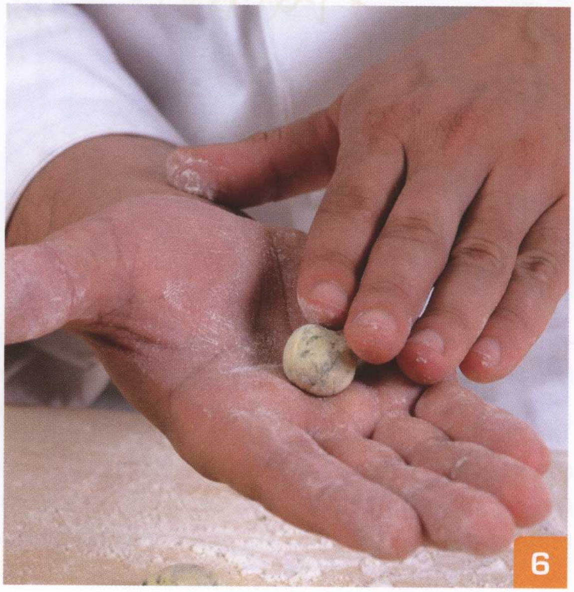
5. Ricavate dai cilindri di impasto tanti tocchetti con la spatola.

6. Rotolateli tra i palmi delle mani infarinati fino a ottenere delle palline.





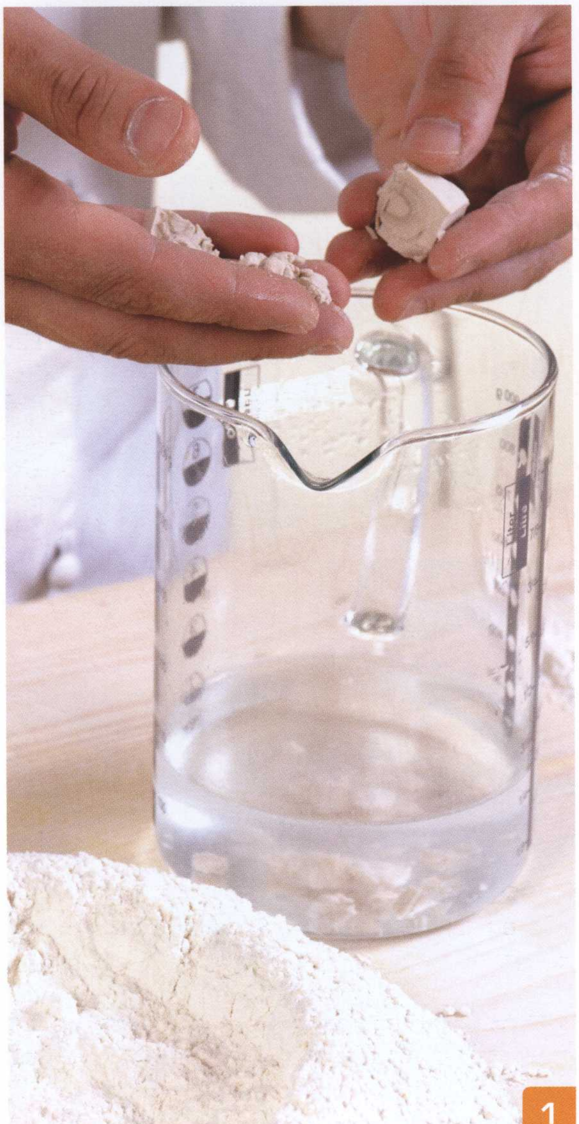




- pizza -

Ingredienti per 1,5 kg di impasto

1 kg di farina bianca "00"
18 g di lievito di birra
1/2 l d'acqua (35°C)
15 g di sale



1



2



3

1. Sciogliete il lievito in parte dell'acqua tiepida e nell'acqua rimanente sciogliete anche il sale.

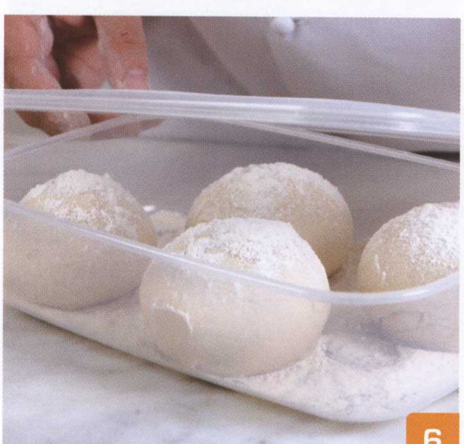
2. Versate l'acqua sulla farina e iniziate a impastare il composto.

3-4. Lavorate fino a ottenere un impasto liscio.

5. Dividete l'impasto in tante palline.









6. Lasciate lievitare le palline di pasta coperte in un contenitore ermetico fino al raddoppio del volume (4-6 ore di lievitazione).

7. Stendete le palline di pasta su un piano infarinato allargandole con le mani fino a ottenere il formato desiderato o direttamente in una teglia (vedi pagina seguente).

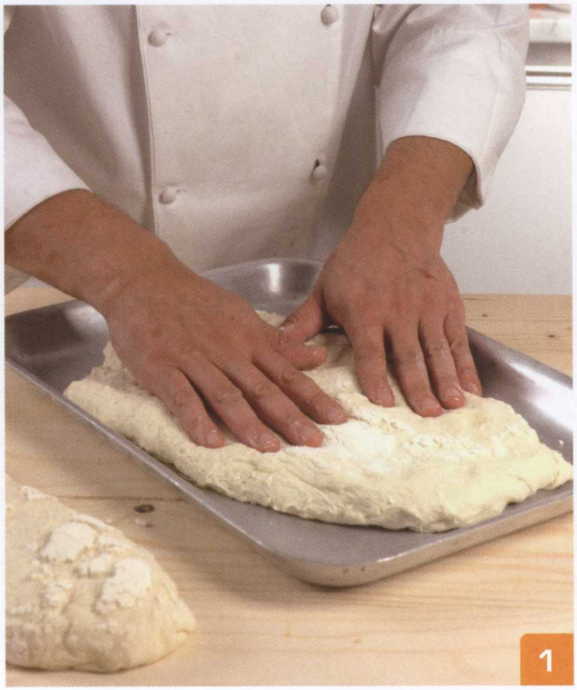
- condimento per pizza -

1. Frullate i pelati e fateli marinare con l'aglio in camicia, l'olio, il basilico e poco sale. Stendete la pasta in una teglia leggermente unta e fatela rilievitare per 20 minuti.

2-3-4. Condite la pizza con i pelati preparati, la mozzarella tagliata a dadini e basilico.



3



1



4



2



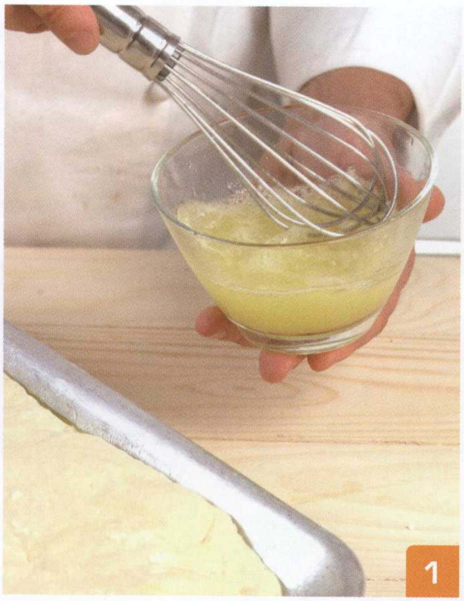
- focaccia -

Ingredienti per 1,5 kg di impasto

1 kg di farina bianca "00"
600 ml d'acqua
25 g di lievito, 20 g di sale

1-2. Condite la focaccia con un'emulsione preparata con 100 ml di olio d'oliva extravergine, 150 ml di acqua e 30 g di sale grosso.

3-4. Praticate dei buchi nell'impasto con le dita. Cospargete con rosmarino e infornate a 180°C per 20 minuti.









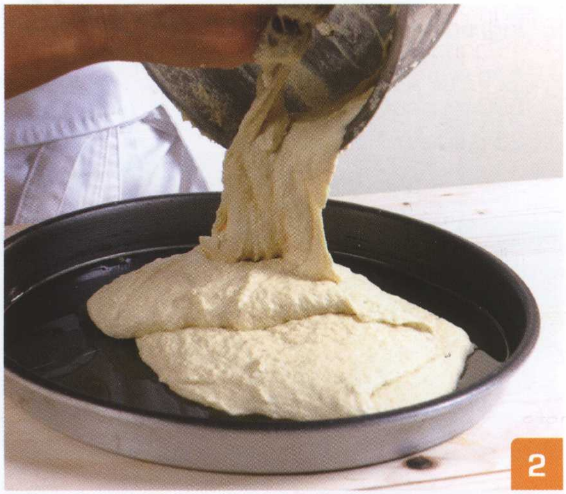
- Impastate gli ingredienti indicati fino a ottenere un composto omogeneo e fate lievitare per 4 ore. Stendete la pasta in una teglia leggermente unta con olio d'oliva e fatela rilievitare coperta con la pellicola trasparente per circa 20 minuti.

- focaccia pugliese -

Ingredienti per 6 persone

1 kg di farina di semola
250 g di patate
40 g di lievito di birra
750 ml d'acqua
olio d'oliva extravergine
20 g di sale

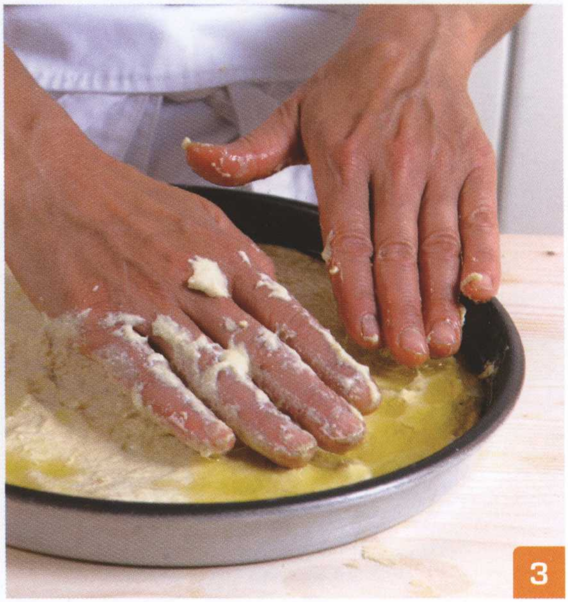
per il condimento
1/2 kg di pomodorini ciliegia
100 g di olive nere
origano



2



1



3

1. Impastate in una boule la farina con le patate, precedentemente cotte, pelate e passate allo schiacciapatate, il lievito sciolto in un po' d'acqua e l'acqua di cottura delle patate tenuta da parte. Lavorate il composto impastandolo con movimenti dal basso verso l'alto (per incorporare aria) in modo che la pasta si ossigeni, fino a ottenere un impasto morbido.

2-3. Ungete una teglia antiaderente con abbondante olio d'oliva extravergine e adagiatevi la pasta precedentemente preparata allargandola con le mani; fatela lievitare coperta con un foglio di pellicola trasparente.

4-5. Dopo circa 20 minuti di lievitazione ponete sulla superficie della focaccia i pomodorini tagliati a metà, le olive e l'origano e lasciate lievitare fino a che il volume non sarà raddoppiato. Infornate a 180-200°C per 40-45 minuti.



4



5



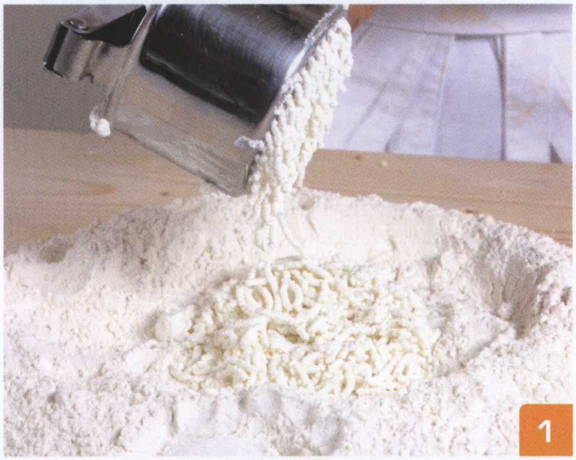
- treccia e panini di ricotta -

Ingredienti

1 kg di farina bianca "00"
250 g di ricotta
50 g di burro
15 g di zucchero
20-25 g di lievito di birra
360 ml d'acqua
semi di girasole e sesamo nero
1 uovo (per spennellare)
20 g di sale

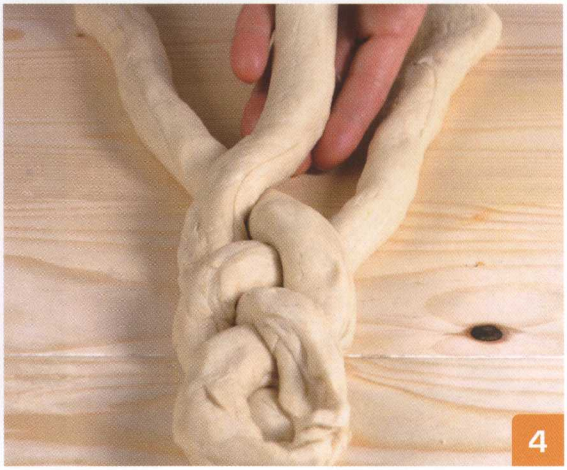
1. Disponete la farina a fontana su una spianatoia, sciogliete il lievito e separatamente il sale, passate la ricotta in uno schiacciapatate, unitela alla farina e impastate lasciando da parte il burro a temperatura ambiente, che unirete gradualmente all'impasto già lavorato. Ponete l'impasto in un contenitore alto, copritelo e lasciate lievitare fino al raddoppio del suo volume.

2. Capovolgete l'impasto su un tagliere infarinato, dividetelo a metà e dividete poi ogni metà in 3 pezzi uguali. Rotolateli su un tagliere fino a ottenere 3 filoncini.


1

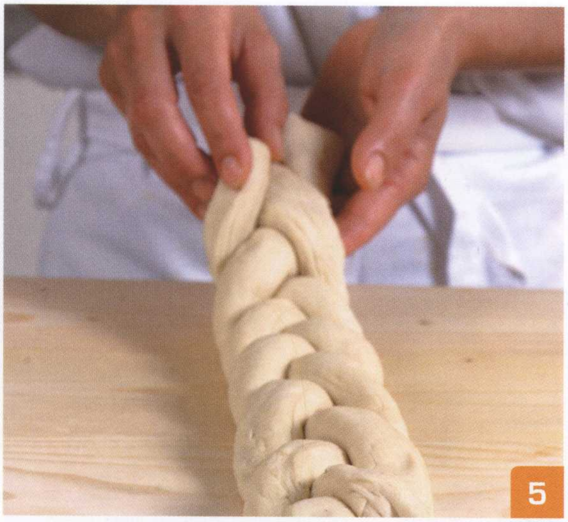

2


3


4

3-4. Disponete i filoni sul tagliere verticalmente e unite le loro estremità superiori premendoli bene uno sull'altro. Intrecciate i filoni ben stretti fra loro fino a formare una treccia.

6. Dallo stesso impasto potete ricavare tanti piccoli panini (circa 50 g ognuno): lavorate l'impasto su un tagliere infarinato fino a formare tante palline.


5


6


7


8

5. Chiudetela premendo bene all'estremità inferiore, spennellatela con l'uovo sbattuto e decorate, a piacere, con semi di girasole e semi di sesamo. Lasciatela rilievitare fino al raddoppio del volume e infornate a 180°C per 35-40 minuti.

7-8. Intingete le palline ottenute nell'albume e passatele poi, a piacere, nei semi di sesamo o di papavero. Strofinate i panini di ricotta ottenuti uno sull'altro in modo da distribuire meglio i semi e fate cuocere per 20 minuti a 180-190°C.

- grissini -

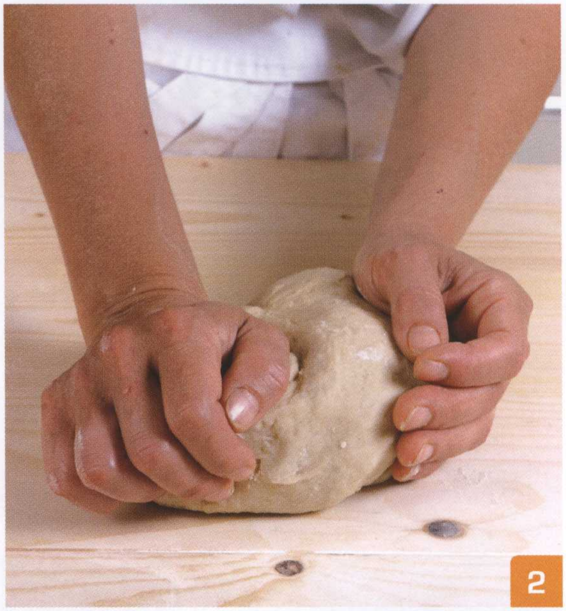
Ingredienti

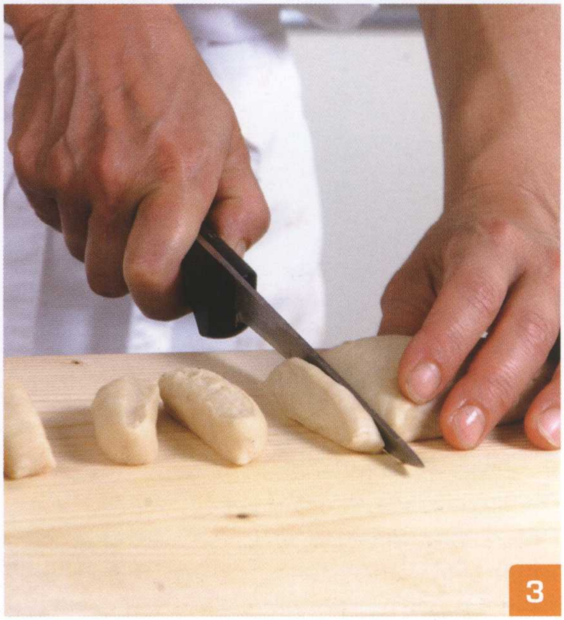
200 g di biga
1 kg di farina bianca "0", 1/2 l d'acqua
200 ml di olio d'oliva extravergine
100 g di strutto, 25 g di lievito di birra
30 g di sale

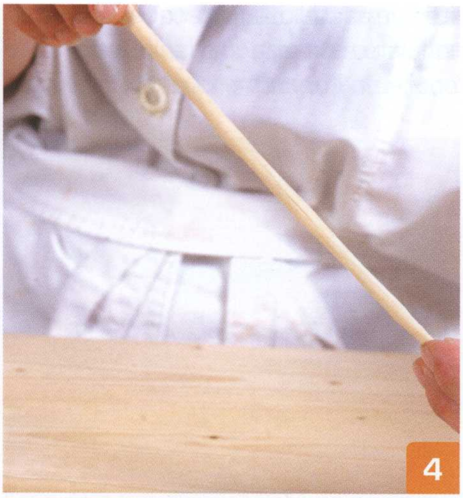
1. Disponete la farina a fontana e mettete il sale in una piccola fontana a parte, in modo che non venga a contatto con il lievito. Unite il sale all'amalgama solo dopo aver impastato tutti gli altri ingredienti. Sciogliete il lievito in una ciotola in cui avrete versato parte dell'acqua tiepida. Impastate, unite l'olio e continuate a lavorare l'amalgama.


1

2. Una volta ottenuto un impasto liscio e omogeneo stendetelo fino a formare un rettangolo, fatelo lievitare, coperto con pellicola da cucina e con un panno umido, per circa 1 ora.


2


3





3-4. Con un coltello tagliate, dal lato corto del rettangolo, dei bastoncini di 1 cm di spessore. Afferrate i bastoncini così ottenuti alle estremità e scuoteteli delicatamente per allungarli.

5. Appoggiate i grissini su uno strato di semola, disponeteli in una teglia ricoperta con carta da forno, tenendoli distanziati tra loro, e fateli lievitare per 30 minuti. Infornate a 200°C per 10 minuti.

La biga è un preimpasto necessario alla preparazione di diverse varietà di pane. Per lavorarla occorrono: 1/2 kg di farina bianca "0", 5 g di lievito di birra, 240 ml d'acqua. Impastate gli ingredienti, ungete il panetto ottenuto e fatelo lievitare in un recipiente alto e stretto fino a che il volume raddoppierà. Copritelo poi con un telo umido e mantenetelo a temperatura ambiente per 15-24 ore.



- pasta sfoglia -

Ingredienti per 1/2 kg di impasto

200 g di farina bianca "00"
100 ml d'acqua
200 g di burro
sale



1

La realizzazione della pasta sfoglia è impegnativa e molto lunga. Per ottenere un buon risultato, infatti, è necessario che tra i vari strati di pasta e burro venga inglobata aria in modo che, durante la cottura, il composto si sollevi e si gonfi dando alla pasta fragranza e leggerezza. Per facilitare l'amalgama è fondamentale che tutti gli ingredienti vengano lavorati alla stessa temperatura.

1. Formate un pastello con l'acqua fredda, la farina setacciata e un pizzico di sale; mescolate fino a ottenere un impasto omogeneo.



2



3

2. Stendete l'impasto sottile su un piano di lavoro infarinato, disponetevi al centro il panetto di burro ammorbidito e richiudetevi sopra i lembi di pasta.

3. Passate il mattarello in una sola direzione sul quadrato di pasta così ottenuto, fino a formare un'unica sfoglia.

4. Ripiegate la pasta su se stessa in 3 parti fino a formare un rettangolo.







5. Ruotate il rettangolo ottenuto di 90 gradi e ripiegate nuovamente fino a ottenere 3 fogli di pasta sovrapposti. Fate riposare in frigorifero per 30 minuti.

6. Stendete nuovamente la pasta su un piano infarinato e ripetete lo stesso giro per 3 volte; una volta terminati i "giri", procedete secondo la ricetta cuocendo l'impasto, steso in una sfoglia sottile, in teglie rivestite con carta da forno per 15-20 minuti a 200-220°C.

- pasta brisée -

Ingredienti per 400 g di impasto

250 g di farina bianca "00"
120 g di burro, 50 ml d'acqua
burro e farina per lo stampo, sale

1-2. Disponete la farina a fontana, unite il burro ammorbidito, un pizzico di sale e iniziate a lavorare il composto unendo lentamente l'acqua a 35°C. Impastate in modo energico, poi fate riposare la pasta ottenuta avvolta nella pellicola in frigorifero a +3°C per 15 minuti.



1



2



3



4

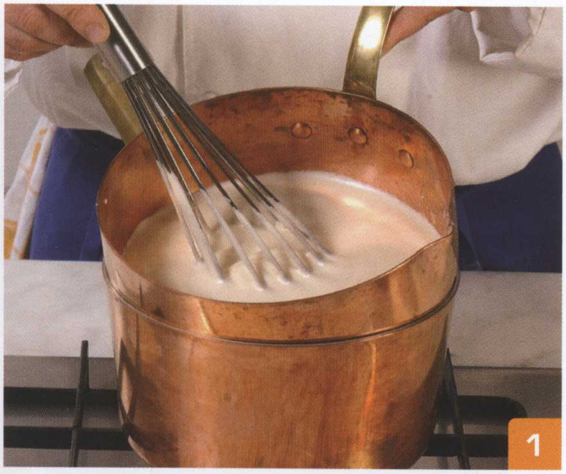
Per ottenere una pasta brisée al cacao sarà sufficiente unire 40 g di cacao all'impasto, procedendo come indicato nel testo.

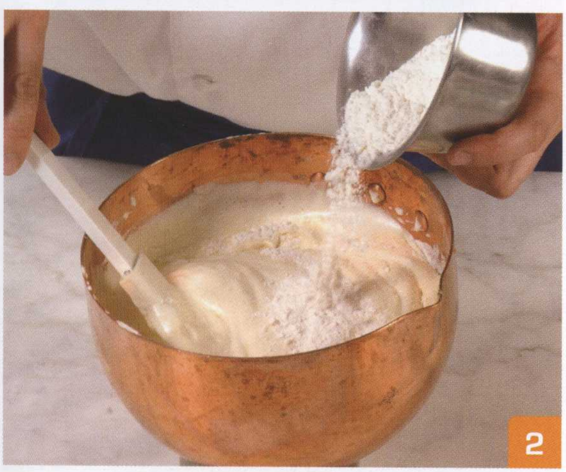
3-4. Tirate la pasta su un piano infarinato allo spessore di 1/2 cm; con l'aiuto di una rotellina o di uno stampo ricavate dei dischi di pasta. Adagiate i dischi ottenuti su stampi per tartellette imburrati e infarinati.

- pan di Spagna -

Ingredienti per 1/2 kg di impasto

150 g di farina bianca "00"
150 g di zucchero, 4 uova
1 bustina di lievito per dolci





1-2. Montate uova e zucchero a bagnomaria con una frusta (o con il frullatore a immersione). Aggiungete alle uova la farina, setacciata con il lievito, e amalgamate con una spatola, lavorando il composto dal basso verso l'alto affinché incorpori aria.





3-4. Imburrate leggermente e infarinate uno stampo con cerniera. Trasferite il composto preparato nello stampo e cuocete nel forno caldo a 180°C per circa 30 minuti o fino a quando la torta sarà ben gonfia e avrà assunto un colore dorato.

Per ottenere un pan di Spagna più soffice dimezzate la quantità di farina unendo 75 g di fecola; per un risultato più "leggero" sostituite lo zucchero semolato con la stessa quantità di zucchero a velo. Per un pan di Spagna senza lievito, montate gli albumi a parte e uniteli alla fine all'impasto.

- pasta frolla -

Ingredienti per 1/2 kg di impasto

250 g di farina bianca "00"
125 g di burro
3 tuorli
100 g di zucchero
1 limone non trattato

1. Formate una fontana con la farina setacciata e aggiungetevi il burro ammorbidito, le uova e lo zucchero; completate con la scorza di limone grattugiata.


1

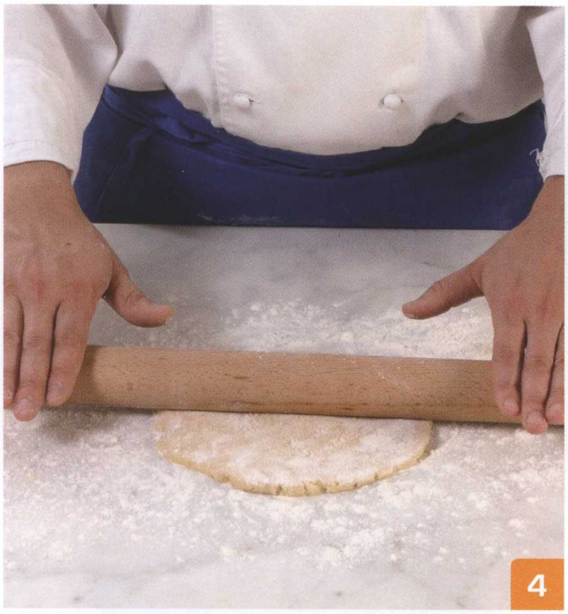

2


3

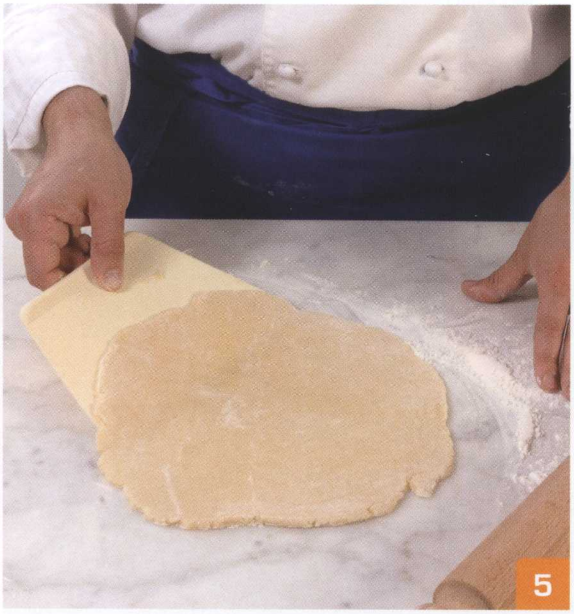
2. Lavorate gli ingredienti. Per impastare inizialmente è consigliabile usare due spatole di plastica; mentre si lavora la frolla, l'impasto va sempre staccato dal piano di lavoro con una spatola. Successivamente amalgamate l'impasto solo con i palmi delle mani.

3. Formate con l'impasto precedentemente ottenuto un panetto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero per circa 30 minuti a +6°C.

4. Riprendete l'impasto, eliminate la pellicola trasparente, stendetelo con un mattarello su un piano di lavoro infarinato e tiratelo allo spessore di 1/2 cm.



4



5



6

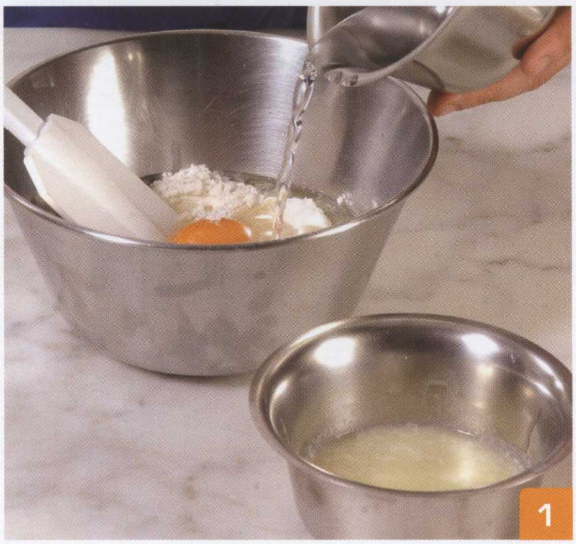
5-6. Aiutandovi con una spatola sollevate l'impasto dal piano di lavoro. Con un mattarello stendete l'impasto in una tortiera precedentemente imburrata e infarinata.

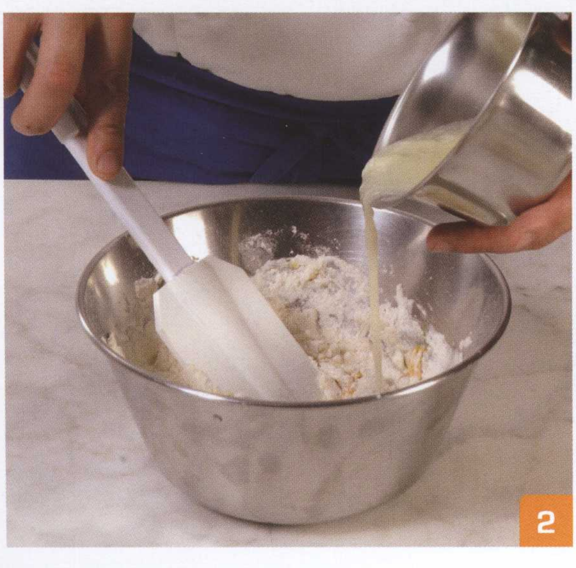
- Per la riuscita di una buona pasta frolla è di fondamentale importanza la temperatura del burro, che non deve mai superare i 40°C. Lavorando troppo il burro e la farina con le mani, infatti, l'impasto potrebbe scaldarsi eccessivamente, correndo così il rischio che il burro si chiarifichi (cioè che la materia grassa si separi dal siero). Nel caso si verifichi questo inconveniente potete ovviare aggiungendo un po' di panna fresca all'impasto.

- pasta per lo strudel -

Ingredienti per 1/2 kg di impasto

250 g di farina bianca "00"
90 g di burro
90 ml d'acqua
1 uovo
4 ml di succo di limone





1. Versate in una ciotola la farina, l'uovo, il succo di limone e l'acqua scaldata fino a una temperatura di circa 37°C (l'acqua fredda potrebbe indurire il burro); iniziate a mescolare.



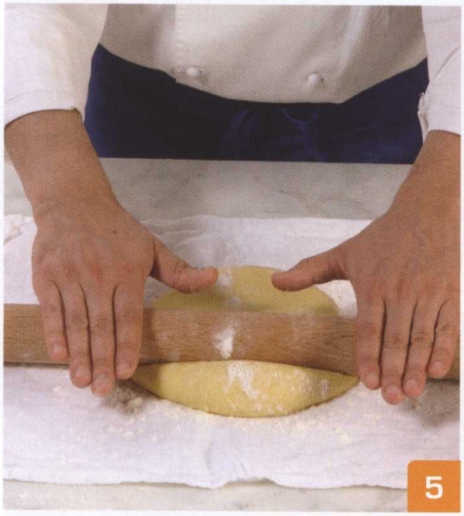


2. Aggiungete il burro fuso a bagnomaria dopo tutti gli altri ingredienti.

3. Una volta che il composto avrà preso consistenza impastatelo su un piano di lavoro fino a ottenere un composto molto liscio.

4. Formate una palla con l'impasto, copritela con pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per circa 15 minuti a +4°C.

5. Stendete sul piano di lavoro un canovaccio, infarinatelo leggermente, adagiatevi sopra il panetto, infarinatelo e stendetelo con il mattarello fino a ottenere uno spessore di 1/2 cm.







6. Allargate l'impasto con il dorso delle mani facendo attenzione a non romperlo.

- Ricordatevi di praticare sempre delle incisioni in diagonale sulla pasta già ripiena prima di procedere alla cottura. Questa accortezza permetterà di far fuoriuscire dal dolce l'umidità in eccesso e, di conseguenza, favorirà una cottura più omogenea.

- biscotti -

Ingredienti per 600 g di impasto

250 g di farina bianca "00"
125 g di burro
3 tuorli
100 g di zucchero
1 limone non trattato
1 bustina di vanillina, latte
confettura di ciliegia



1



2

1. Formate una fontana con la farina setacciata e aggiungetevi i tuorli delle uova sodate e passate al setaccio.



3



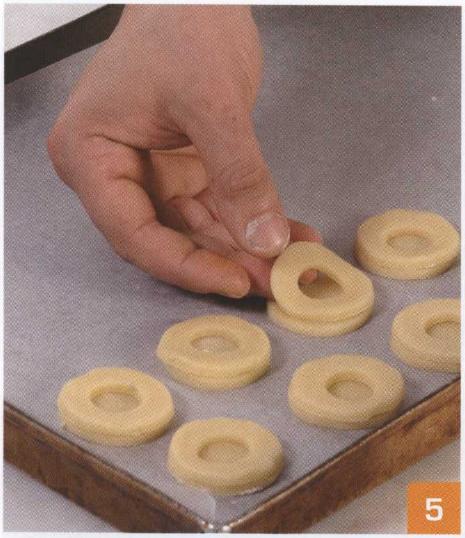
4

2. Unite poi il burro ammorbidito, lo zucchero, la vanillina e completate con la scorza di limone grattugiata. Lavorate bene il composto fino a ottenere un impasto omogeneo; avvolgetelo nella pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero per 30 minuti a +6°C.

3. Riprendete l'impasto, stendetelo su un piano infarinato e tiratelo allo spessore di 1/2 cm con un mattarello. Con un coppapasta di 5 cm di diametro ricavate dalla pasta la base dei biscotti.

4. Con un coppapasta leggermente più piccolo praticate un foro nella metà dei biscotti ottenuti.




5


6

5. Adagiate in una teglia ricoperta con carta da forno le basi dei biscotti e sovrapponete su ognuno un biscotto forato. Spennellate con poco latte.

6. Riempite ogni biscotto nel mezzo, in corrispondenza del foro effettuato, con 1 cucchiaino di confettura e fate cuocere in forno a 170°C per circa 12 minuti.

- Con questo impasto potrete preparare svariate qualità di biscotti arricchendoli o farcendoli con confetture, zucchero o cioccolato.

- pasta choux e ghiaccia reale -

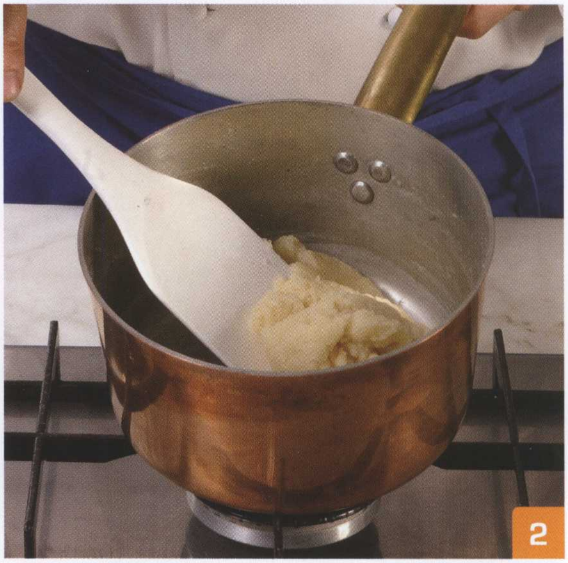
Ingredienti per 1/2 kg di impasto

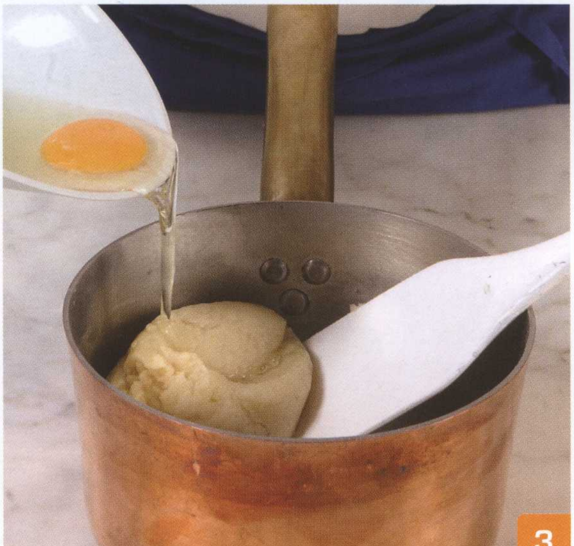
150 g di farina bianca "00", 90 g di burro
4 uova, 250 ml di latte, sale

Per la ghiaccia
100 g di zucchero a velo
1 albume, 1 limone, colore alimentare

1. Fate bollire sul fuoco basso il latte, aggiungete il burro e il sale. Unite al composto in cottura la farina setacciata e continuate a cuocere.


1


2


3


4

2. Cuocete finchè il composto non si stacca con facilità dal pentolino: dovrete ottenere un impasto liscio e omogeneo.

3-4. Togliete dal fuoco e unite le uova: il composto deve essere tiepido, in modo che aggiungendo le uova si ottenga una maggiore lievitazione.

5. Mescolate bene fino a ottenere un impasto morbido. Aiutandovi con un sac-à-poche distribuite il composto su carta da forno, mantenendo una distanza di 1,5 cm tra le file di bignè.







6. Amalgamate lo zucchero a velo all'albume aggiungendo qualche goccia di succo di limone. Dovrete ottenere un composto fluido.

7. Aggiungete il colore alimentare e mescolate. Fate riposare in frigorifero per 10 minuti, coperto con pellicola. Aiutandovi con un cucchiaino glassate la superficie del bignè, fate asciugare e servite.



● Una volta formati i bignè immergete un pennello in acqua fredda e bagnate la punta dei bignè: eviterete che si brucino le punte dei dolcetti e otterrete una cottura più uniforme. Per la ghiaccia, è necessario setacciare lo zucchero a velo prima di utilizzarlo, per evitare che si formino grumi. Lavorate energicamente il composto per almeno 10 minuti per far si che risulti ben amalgamato.

- pan brioche -

Ingredienti per 800 g di impasto

1/2 kg di farina bianca "00"
25 g di lievito di birra
150 g di burro
50 g di zucchero
30 ml di latte o acqua
3 uova (+ 1 uovo per spennellare)
10 g di sale



1



2

1-2. Disponete la farina a fontana su un tagliere e versatevi al centro 3 uova, il sale, lo zucchero e il lievito sciolto nel latte tiepido. Amalgamate energicamente gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e morbido; unite il burro e lasciate lievitare.



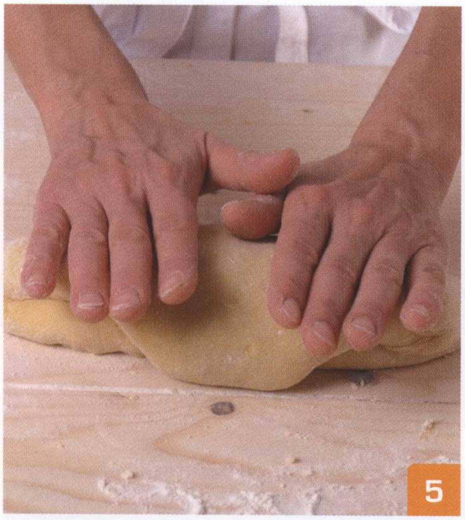
3



4

3. Stendete la pasta lievitata su un tagliere leggermente infarinato in modo che assuma la forma di un rettangolo di 20x30 cm.

4. Ripiegate la pasta precedentemente stesa unendo al centro i 4 angoli, poi ripiegate di nuovo fino a farle raggiungere la dimensione adatta a uno stampo da forno da plumcake della misura di 10x20 cm.



5



6



5-6. Rotolate leggermente la pasta su se stessa e adagiatela in uno stampo imburrato: si presenterà più gonfia al centro, assumendo la tipica forma del pan brioche. Lucidate la superficie con un pennellino intinto in 1 tuorlo sbattuto con 1 noce di burro fuso.

- brioche -

Ingredienti per 600 g di impasto

300 g farina bianca "00"
125 ml latte
125 g di burro
10 g lievito birra
50 g di zucchero
1/2 uovo, sale

1. Sciogliete il burro a bagnomaria e unitelo allo zucchero. Formate una fontana con la farina e unite il lievito precedentemente mescolato al latte scaldato a 37°C. Avvolgete il burro in un foglio di carta da forno e, con l'aiuto di un mattarello appiattitelo in modo da ammorbidirlo.


1


2


3


4

2-3. Stendete l'impasto fino a uno spessore di 3-4 mm. Mettete il burro nel centro e chiudete l'impasto facendo combaciare le estremità della pasta verso il centro. Passate il mattarello sul rettangolo ottenuto.

4. Ripiegate nuovamente l'impasto in 3 parti; giratelo a 180 gradi in senso orario.









5-6. Stendete di nuovo con il mattarello. Ripetete l'operazione per 3 volte. Negli intervalli tra un'operazione e l'altra fate riposare in frigorifero. Stendete l'impasto finale e ricavate dei tringoli.

7. Arrotolate i triangoli su se stessi. Una volta formate le brioche fatele lievitare nuovamente in una teglia rivestita con carta da forno per 45 minuti: il volume dovrà raddoppiare. Cuocete le brioche in forno caldo a 170°C per circa 35 minuti; sfornate, spennellate con uno sciroppo a base di acqua e zucchero fatti bollire fino alla temperatura di 115°C e spolverate con abbondante zucchero a velo.

- chiacchiere -

Ingredienti per 1/2 kg di impasto

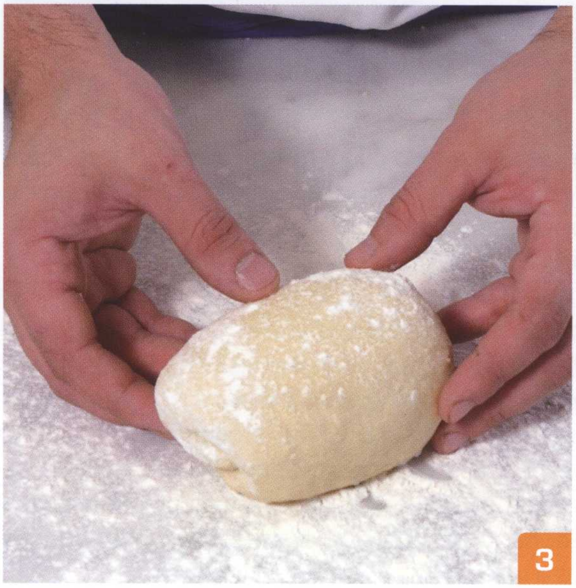
1/2 kg di farina bianca "00"
1 cucchiaio di olio di mais
1 bicchierino di Grappa
1 uovo, 1/2 arancia
vino bianco dolce
olio di semi per friggere
zucchero a velo, sale

1. Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro e aggiungetevi al centro l'uovo.

2-3. Unite l'olio, il vino bianco e lavorate fino a ottenere un impasto liscio ed elastico; lasciatelo riposare per circa mezz'ora.


1


2

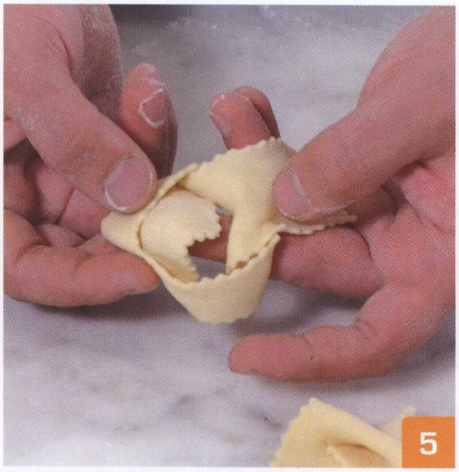

3


4

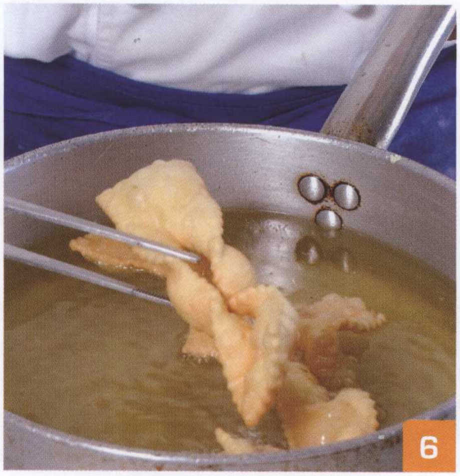
4. Stendete l'impasto a uno spessore di 2 mm e ricavate con una rotella dentellata delle strisce lunghe 10 cm e larghe 2 cm. Incidete le strisce di pasta ottenute nel centro facendo un piccolo taglio con la rotella dentellata.

5. Prendete i lembi esterni delle strisce e rigirateli all'interno dell'incisione facendoli poi ripassare all'esterno.

6. Friggete le chiacchiere in olio di semi bollente per pochi minuti.



5



6



- risotto -

Ingredienti

320 g di riso Carnaroli
60 g di parmigiano
60 g di burro
20 g di cipolla bionda
1 l di brodo vegetale

1. Tritate finemente la cipolla e soffriggetela in padella con 20 g di burro.

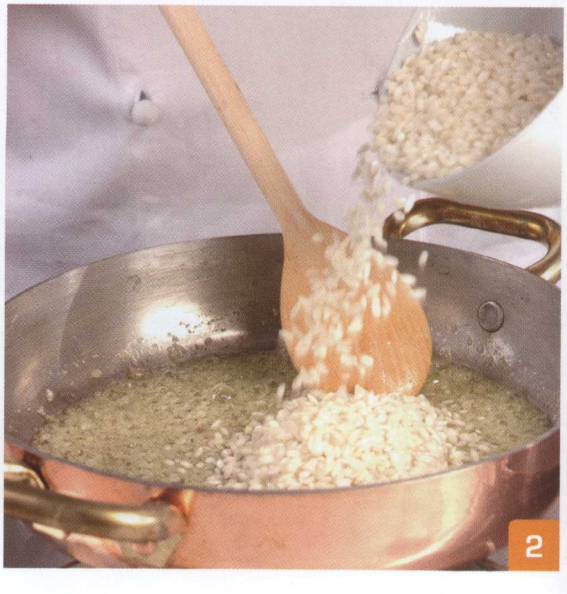
2. Unite il riso e fatelo tostare mescolando.

3. Quando il riso diventa trasparente sfumate con poco brodo, così facendo si formerà una pellicola sopra il chicco di riso che tratterrà l'amido all'interno.





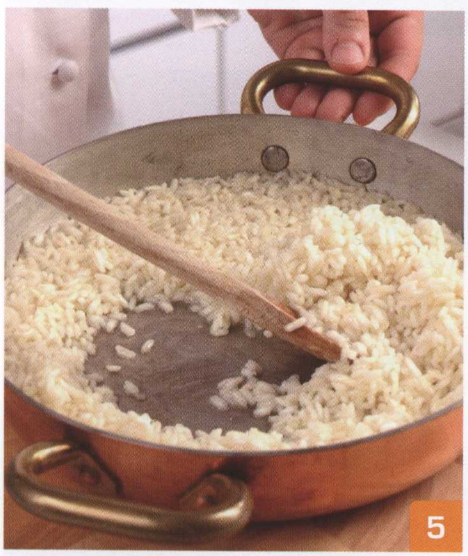
1



2









4. Ricoprite con il brodo caldo e portate a cottura il risotto.

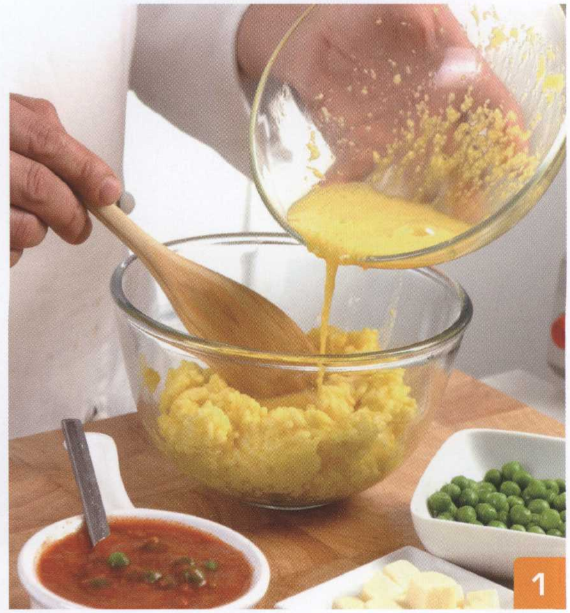
5. A cottura ultimata togliete il riso dal fuoco, mantecate con il burro e il parmigiano grattugiato e mescolate delicatamente. Unite a piacere qualche scaglia di tartufo nero.

- arancini -

Ingredienti

300 g di risotto allo zafferano
(vedi ricetta base risotto a pag. 72)
150 g di piselli
150 g di caciocavallo ragusano
(70 g grattugiato+80 g a dadini)
2 uova, ragù di carne (vedi ricetta a pag. 180)

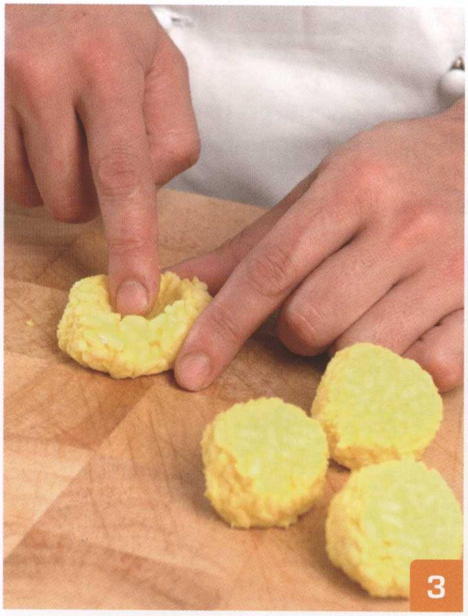






1. Sbattete le uova con il caciocavallo grattugiato e unite il tutto al riso allo zafferano.

2. Mescolate bene il composto e formate delle piccole palline con le mani.







3-4-5. Formate un buco al centro di ogni pallina preparata. Mettete nella cavità formata il ragù a cui avrete aggiunto a 2/3 della cottura i piselli, e 1 dado di caciocavallo.

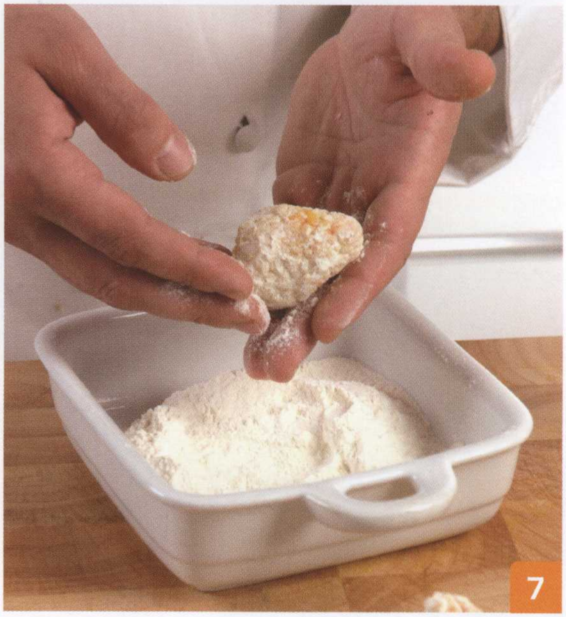




6. Chiudete le palline dando loro una forma leggermente conica.

7-8. Passate le palline prima nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato.

9. Friggetele in abbondante olio d'oliva ben caldo.









- riso dolce -

Ingredienti

220 g di riso Arborio, 350 ml di latte intero
120 g di zucchero, 1/2 stecca di vaniglia
60 g di uvetta, 2 uova, 20 g di burro
35 ml di Rum bianco



1



2



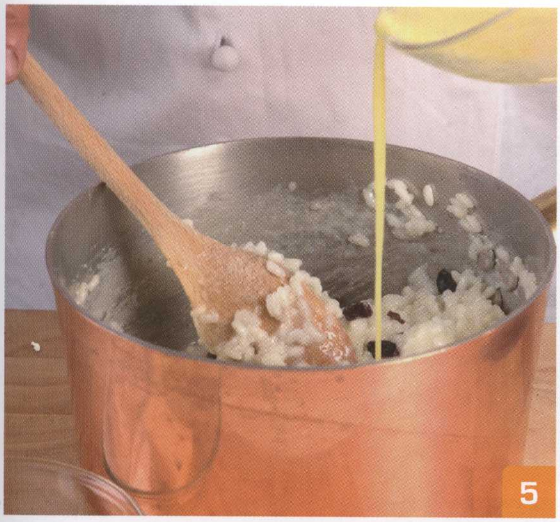
3

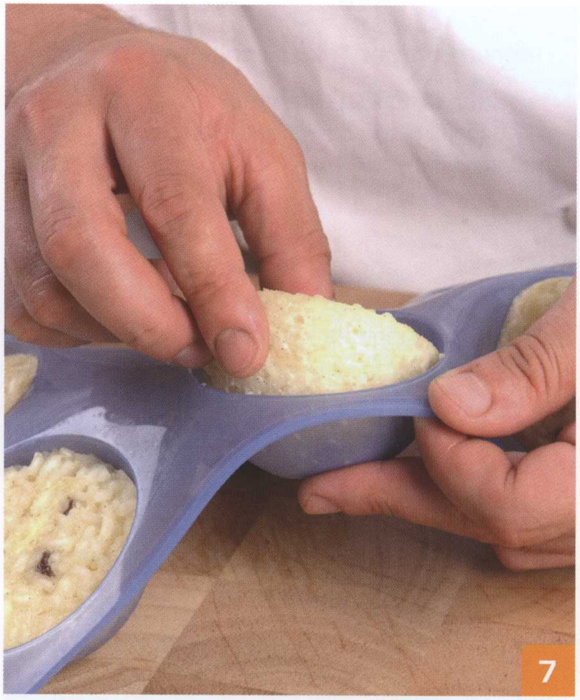


4

1-2. Lessate per 5 minuti il riso in acqua bollente e scolatelo; unitelo in una casseruola con il latte. Unite la stecca di vaniglia tagliata a metà nel senso della lunghezza e cuocete fino a completo assorbimento del latte. Poi eliminate la vaniglia e fate intiepidire mescolando.

3-4. Ammollate l'uvetta nel Rum per alcuni minuti. Unite al riso l'uvetta, lo zucchero e mescolate per far sciogliere lo zucchero.



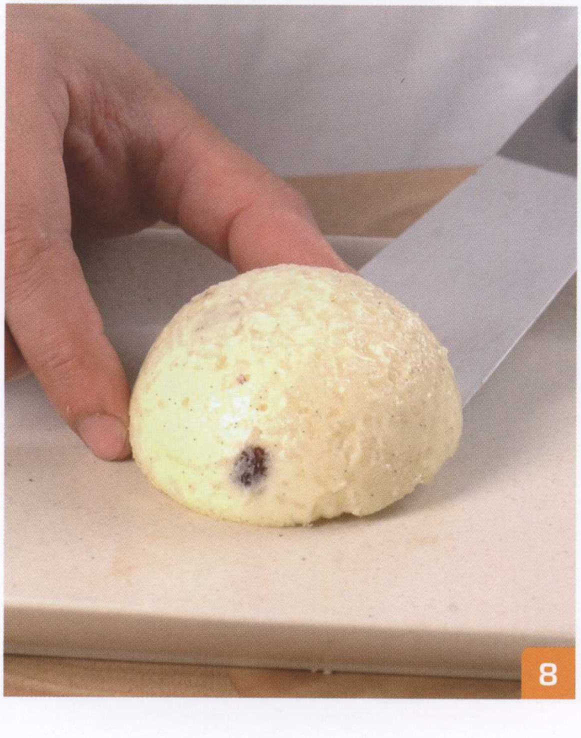




5. Aggiungete le uova sbattute e poi mantecate con il burro.

6. Riempite con il riso uno stampo morbido, coprite con carta da forno e fate cuocere in forno a bagnomaria a una temperatura di 160°C per circa 10 minuti.

7-8. Lasciate intiepidire il riso, sformatelo e accompagnate, a piacere, con salsa al cioccolato.



- polenta -

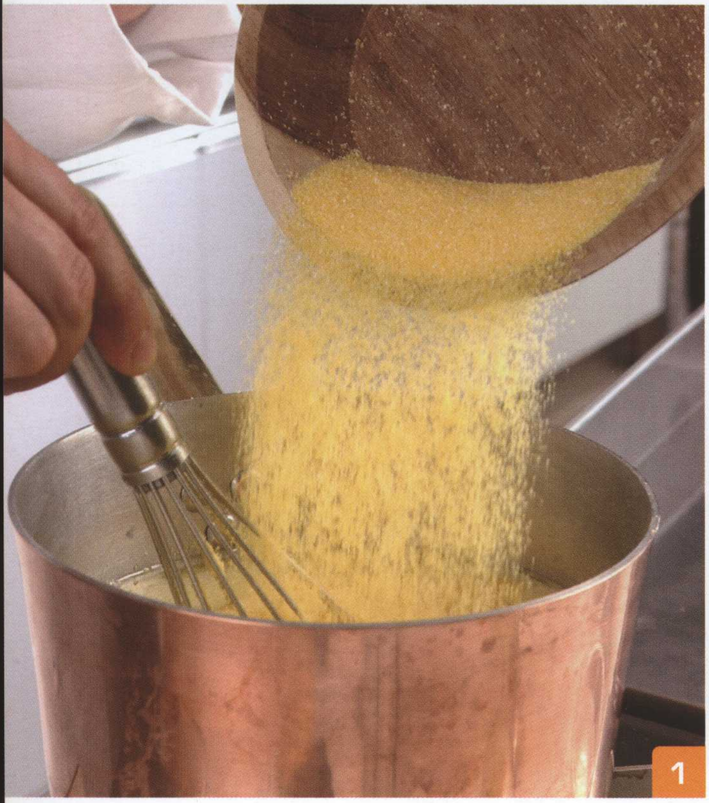
Ingredienti per 1 kg di polenta

1 l d'acqua, 250 g di farina di mais
4 cucchiai di olio d'oliva extravergine
sale grosso

1. Portate a ebollizione l'acqua leggermente salata in una pentola capiente. Al primo bollore versatevi a pioggia la farina di mais, mescolate, coprite e fate cuocere per 35 minuti.

2-3. A cottura ultimata versate la polenta su un tagliere di legno. Livellatela aiutandovi con un cucchiaio di legno e fatela raffreddare.

4. Tagliate la polenta a quadrati e grigliatela da entrambi i lati.


1


2


3


4





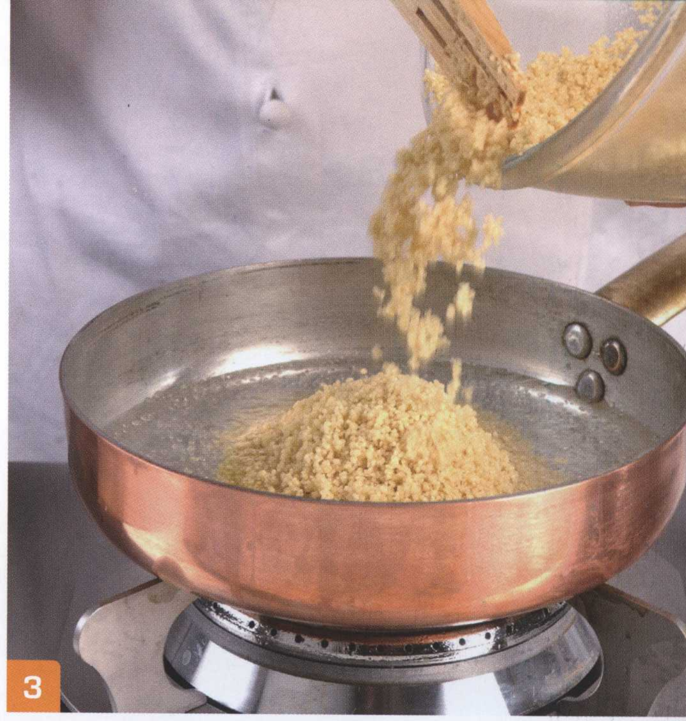
- COUS COUS -

Ingredienti per 4 persone

200 g di cous cous
olio d'oliva extravergine
350 ml d'acqua, sale









1. Versate il cous cous in un'insalatiera e unite poco olio d'oliva.

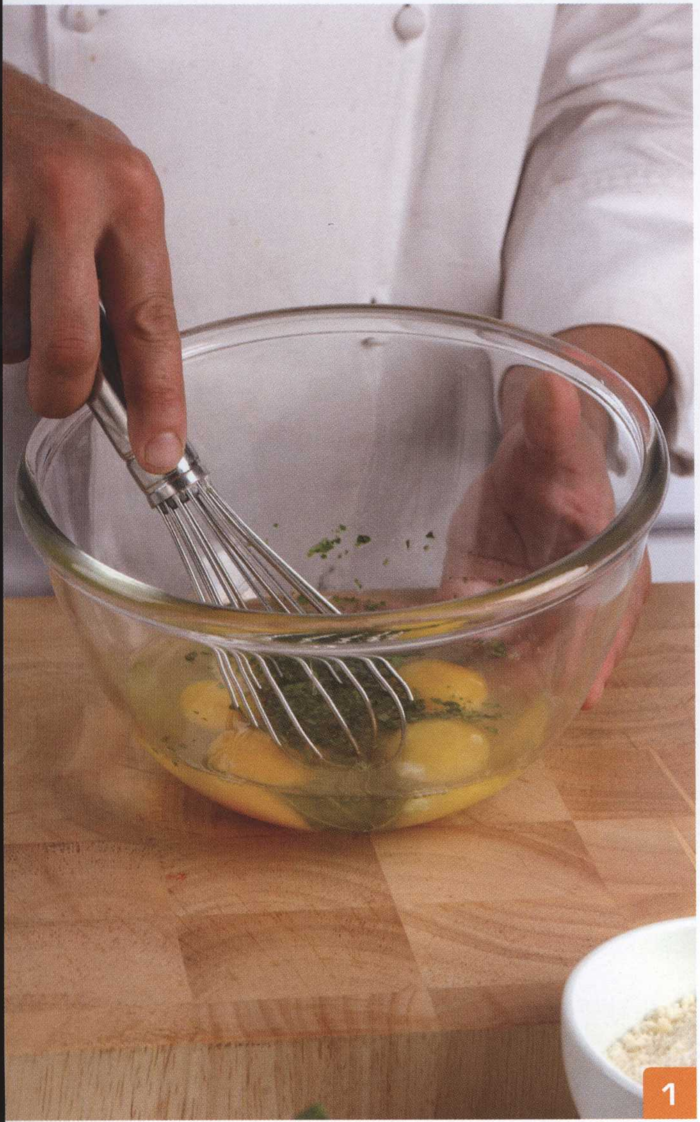
2. Sgranatelo e mescolatelo aiutandovi con una forchetta.

3-4. Fate bollire in una padella larga l'acqua con 1 cucchiaino di olio. Versatevi il cous cous e sgranatelo. Lasciate gonfiare il cous cous per 5 minuti coperto.

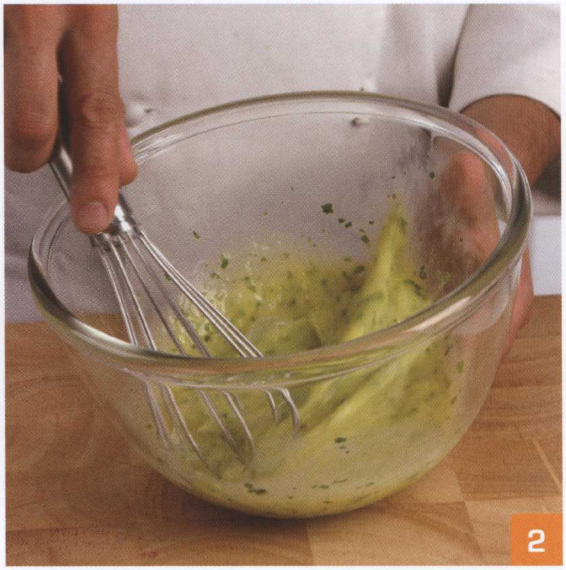
- frittata -

Ingredienti

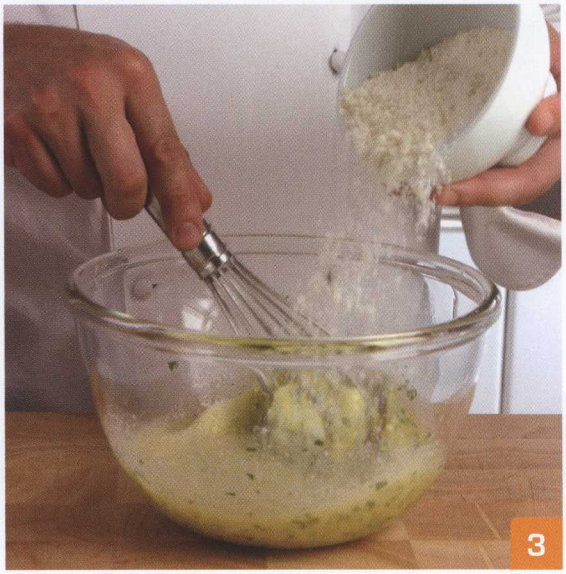
6 uova
5 cucchiai di parmigiano
prezzemolo
olio d'oliva extravergine
sale e pepe



1



2

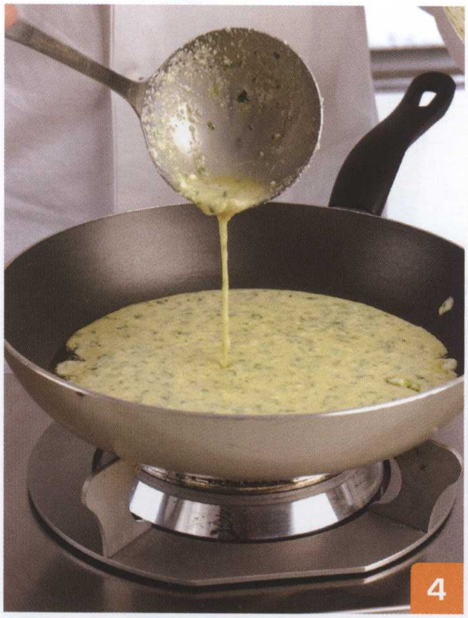


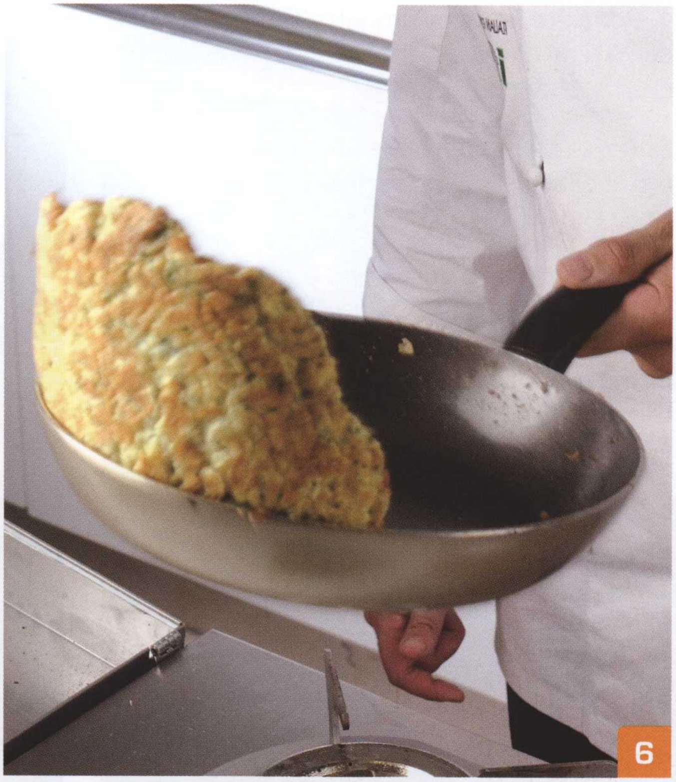
3

1-2-3. Sbattete le uova con sale e pepe. Unite il prezzemolo tritato e il parmigiano e mescolate il tutto con la frusta.

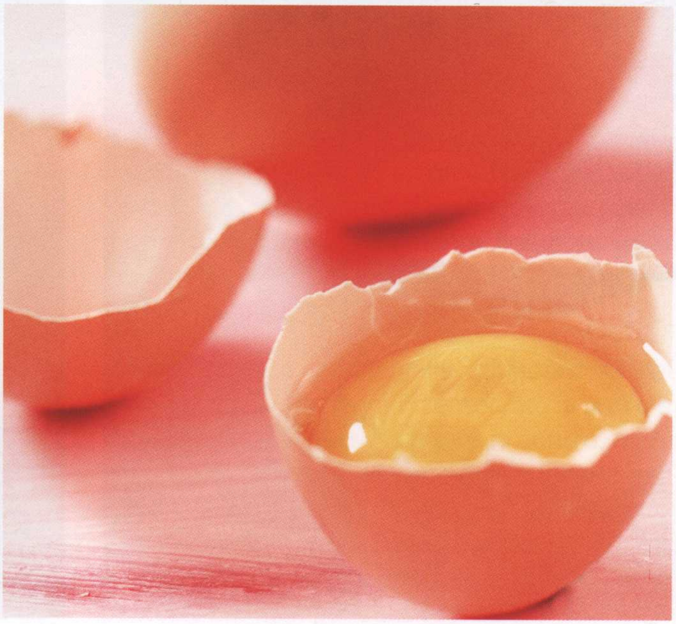
4-5. Versate il composto di uova in una padella antiaderente unta d'olio e cuocete a fiamma media da entrambi i lati.

6. Per girare la frittata senza utilizzare la spatola date un colpo secco in avanti alla padella per far sì che la frittata si volti senza rompersi.









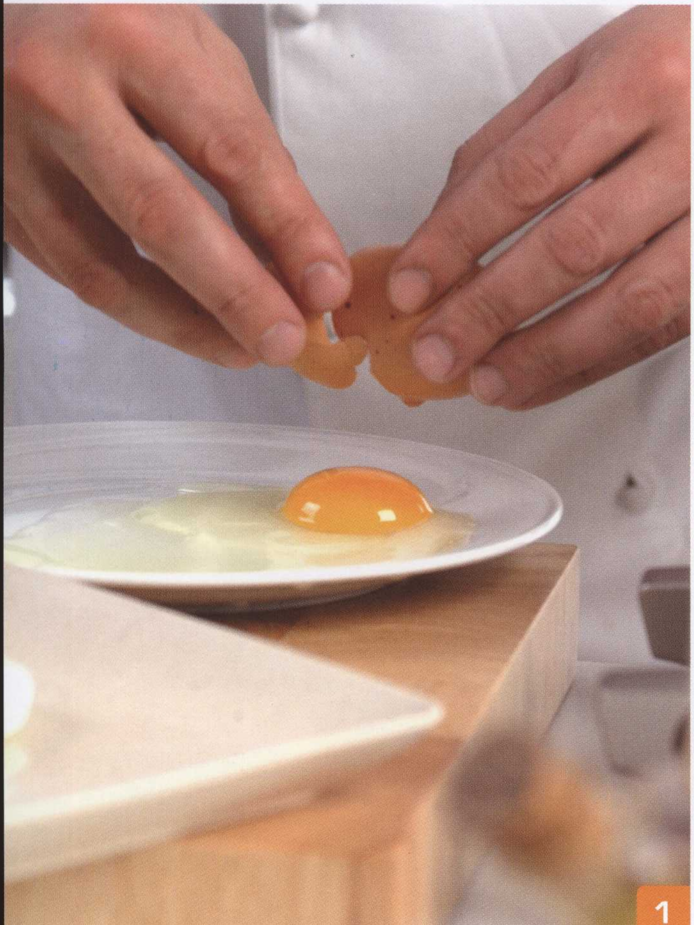
- uova in camicia -

1. Rompete l'uovo su un piatto. Scaldate l'acqua con 10 ml d'aceto bianco fino a quando comincia a sobbollire.

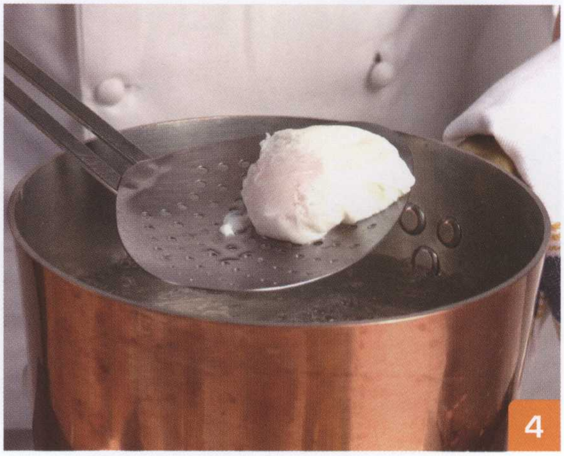
2. A questo punto girate un cucchiaio di legno nell'acqua fino a creare un piccolo vortice e tuffatevi l'uovo.

3-4. Non toccate l'uovo fino a quando non comincia a galleggiare. Rigirate più volte l'uovo delicatamente con un mestolo per dargli una forma ovale. Dopo 3-4 minuti di cottura scolate l'uovo con un mestolo forato.


2


1

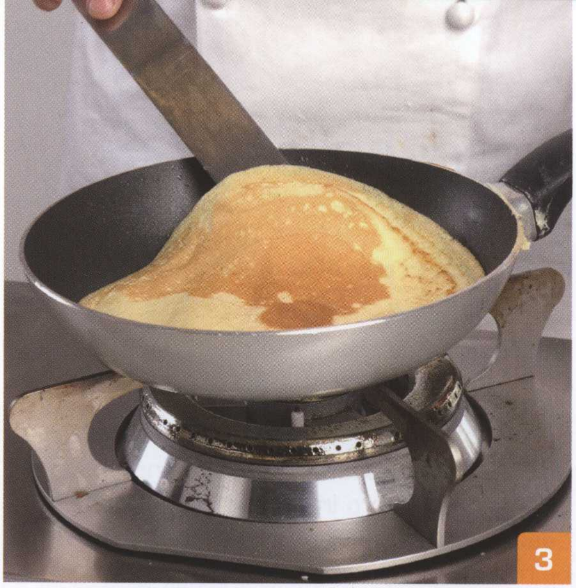

3

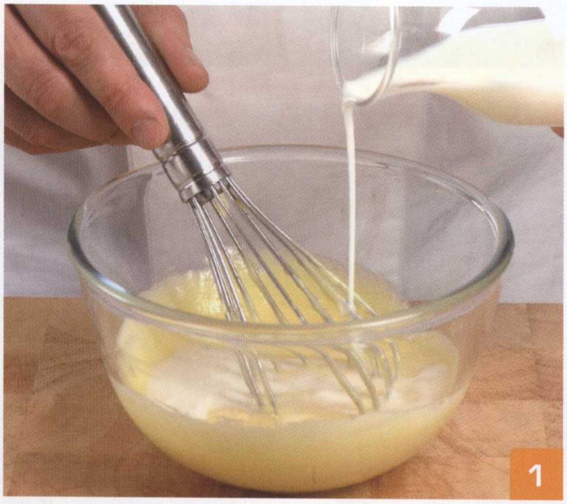

4

- pancake -

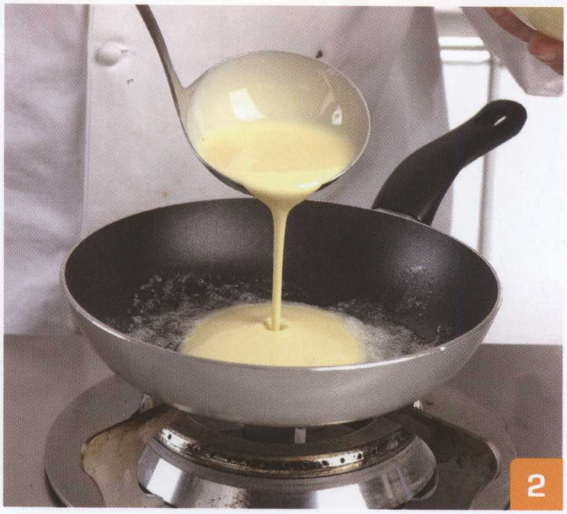
Ingredienti per 300 g di composto

150 ml di latte
3 cucchiai di zucchero
1 uovo
100 g di farina bianca "00"
1 bustina di lievito
1 bustina di vanillina
20 g di burro
sale









1. Mettete la farina addizionata con 1/2 bustina di lievito in una terrina con un pizzico di sale. Unite l'uovo, lo zucchero e la vanillina; versate il latte e frustate energicamente fino a rendere la pastella liscia e omogenea. Lasciate riposare per 20 minuti al fresco.

2-3-4. Scaldate una padella antiaderente del diametro di 10 cm leggermente unta di burro e versatevi 1 cucchiaio di pastella al centro, mantenendo la fiamma bassa. Fate cuocere per circa 3 minuti, girando il pancake appena risulterà dorato alla base. Cuocete ancora 2 minuti e ripetete l'operazione fino a esaurimento della pastella. Servite i pancake ben caldi.

- crespelle -

Ingredienti per 400 g di composto

250 ml di latte intero, 1 uovo
75 g di farina bianca "00"

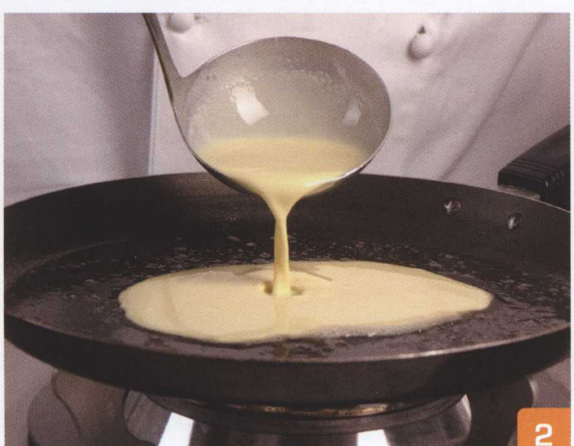
1-2. Preparate la pastella con gli ingredienti indicati e fatela riposare per 20 minuti. Sciogliete 1 noce di burro in una padella antiaderente bassa. Versatevi 1 mestolino di pastella e distribuitela sulla superficie roteando il manico.

3. Non appena la crespella sarà leggermente dorata, giratela e cuocete per 1-2 minuti.


3


1


4


2


5









4-5. Distribuite la besciamella sulla crespella precedentemente preparata. Unite poi il ripieno (vedi pag. 22) e completate con il parmigiano grattugiato.

6-7. Arrotolate la crespella su se stessa e tagliatela poi in 4 cilindri.

8. Disponete le crespelle in una pirofila imburrata. Coprite con altra besciamella e spolverizzate con il parmigiano grattugiato. Gratinatele in forno per 10-15 minuti.

Potete provare il condimento a base di ragù di carne con vari formati di pasta, tra cui i garganelli.

Tagliatelle alla bolognese

per 4 persone

350 g di tagliatelle all'uovo

400 g di ragù alla bolognese

9 cucchiai di parmigiano

Preparate le tagliatelle seguendo il procedimento descritto a pag. 16. Preparate il ragù secondo il metodo classico (vedi ricetta e ingredienti a pag. 180).

Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele e conditele con il ragù e abbondante parmigiano grattugiato.

Preparazione 20 minuti
Cottura 60 minuti
Vino Colli Bolognese Cabernet Sauvignon





Tagliatelle con salsiccia e radicchio rosso

per 4 persone

300 g di tagliatelle all'uovo

250 g di salsiccia

200 g di radicchio rosso trevigiano

3 cucchiai di parmigiano

40 g di burro

3 cucchiai di olio d'oliva extravergine

1 rametto di cerfoglio o prezzemolo

sale e pepe

Tagliate il radicchio a striscioline. Scaldate l'olio in una padella antiaderente, unite la salsiccia sbriciolata; salate, pepate e fate rosolare per 5 minuti. Aggiungete il radicchio tagliato a striscioline e saltate il condimento per altri 5 minuti.

Preparate le taglitelle seguendo il procedimento descritto a pag. 16, lessatele in acqua bollente salata e scolatele al dente lasciando un po' dell'acqua di cottura. Versatele nel sugo, unite il burro, il parmigiano e le foglie di cerfoglio spezzettate. Saltate alcuni minuti per amalgamare i sapori e servite.

Preparazione 10 minuti
Cottura 15 minuti
Vino Merlot del Piave



Tagliolini in forma al prosciutto

per 4 persone

400 g di tagliolini all'uovo

300 g di prosciutto crudo

50 g di burro

200 ml di panna fresca

Passate il prosciutto (preferibilmente il gambetto) al trita-carne grosso o tritatelo a coltello, poi rosolatelo pochi minuti nel burro precedentemente sciolto, aggiungete la panna e amalgamate bene il tutto. Tenetene da parte 4 fette per la decorazione.

Preparate i tagliolini seguendo il procedimento descritto a pag. 16, lessateli in acqua bollente salata e scolateli al dente; fateli saltare in padella con la salsa precedentemente preparata.

Disponete sui piatti una fetta di prosciutto, versate sopra ognuna una porzione di tagliolini e avvolgeteli appena con i bordi del prosciutto. Servite i tagliolini in forma al prosciutto ben caldi.

Preparazione 15 minuti
Cottura 25 minuti
Vino Ribolla Gialla

Per un sapore intenso provate a sostituire il formaggio caprino con la feta greca dopo averla ridotta in poltiglia.

Lasagne con caprino, zucchine e noci

per 4 persone

1/2 kg di pasta all'uovo

6 zucchine

400 g di caprino

4 cucchiai di parmigiano

1 tuorlo

4 cucchiai di gherigli di noce

erba cipollina

pangrattato

sale e pepe

Preparate la pasta all'uovo seguendo il procedimento descritto a pag. 14, stendetela sottile e ricavate dei quadrati di 10x10 cm.

Cuocete per 1 minuto in acqua bollente i fogli di pasta all'uovo. Mescolate il caprino e il parmigiano grattugiato, insaporite con una grattata di pepe e 1 cucchiaino di erba cipollina tritata. Spalmate il tutto sulla pasta scottata, scolata e fatta intiepidire.

Tagliate le zucchine sottili e scottatele per 2 minuti in acqua leggermente salata. Adagiate le zucchine sullo strato di caprino e alternate i tre strati.

Sull'ultima superficie di pasta spennellate del tuorlo d'uovo, aggiungete del pangrattato e le noci tritate. Cuocete in forno per 15-20 minuti a 180°C.

Preparazione 20 minuti
Cottura 25 minuti
Vino Bianco d'Alcamo





Lasagne con patate al taleggio

per 4 persone

400 g di pasta all'uovo

300 g di patate a pasta bianca

300 ml di latte intero

200 g di taleggio

200 g di spinaci

50 g di burro

5-6 champignon

1 cucchiaio di olio d'oliva extravergine

1 spicchio d'aglio

3 cucchiai di parmigiano

prezzemolo, noce moscata

sale e pepe

Bollite le patate partendo da acqua fredda e scolatele appena al dente; pelatele e schiacciatele in una terrina. Pelate i funghi, tagliateli a lamelle e trifolateli in padella con 1 spicchio d'aglio, l'olio, il sale, il pepe e il prezzemolo tritato. Saltate anche gli spinaci con sale e noce moscata.

Portate il latte sul fuoco, unite le patate schiacciate e scaldate la purea rendendola liscia e omogenea; aggiungete il formaggio tagliuzzato facendolo sciogliere e lasciate in caldo (il tutto deve risultare cremoso, ma piuttosto fluido).

Preparate la pasta all'uovo come descritto a pag. 14, stendetela sottile e ricavate dei quadrati; lessateli per 1 minuto e scolateli in acqua fredda.

Imburrate una pirofila da fornoe disponete a strati alternati la pasta, la vellutata di patate, i funghi e gli spinaci. Terminate con una spolverata di parmigiano grattugiato e burro a fiocchetti per non far asciugare la superficie. Infornate per 30 minuti a 200°C e servite decorando a piacere con 1 fungo champignon tagliato in 2 metà.

Preparazione 25 minuti
Cottura 60 minuti
Vino Friuli Collio Merlot



Tortelli d'erbetta

per 4 persone

400 g di pasta all'uovo

700 g di erbette o biete

300 g di ricotta

100 g di parmigiano

1 uovo

80 g di burro

noce moscata

sale

Per preparare il ripieno mondate e lavate le erbette, poi lessatele in poca acqua per 10 minuti, scolatele e strizzate. Tritate le erbette e amalgamatele con la ricotta, 1 uovo, parmigiano, sale e un pizzico di noce moscata.

Assaggiate il tutto e aggiustate di sale e parmigiano in modo da avere un impasto omogeneo e saporito. Tenetelo ora da parte al fresco e preparate la pasta all'uovo come descritto a pag. 14. Realizzate quindi i tortelli con il ripieno preparato, seguendo il procedimento descritto a pag. 22.

Portate a bollore una pentola capiente di acqua salata e poi lessatevi i tortelli fin quando la pasta sarà cotta ma ancora consistente (circa 15 minuti).

Fate fondere delicatamente il burro in un pentolino antiaderente; quando i tortelli sono cotti, scolateli molto delicatamente con un mestolo forato, adagiateli in una terrina e conditeli a strati con burro fuso e abbondante parmigiano grattugiato. Serviteli ben caldi.

Preparazione 60 minuti
Cottura 25 minuti
Vino Malvasia Istriana

Provate a condire i ravioli con un sughetto a base di pomodorini ciliegia saltati in padella per pochi minuti con olio d'oliva e 1 spicchio d'aglio.

Ravioli alla ricotta speziata

per 6 persone

1/2 kg di pasta all'uovo

1 kg di ricotta fresca, 3 uova

70 g di parmigiano

1 pizzico di spezie miste (cannella, chiodi di garofano, maggiorana)

1 limone non trattato

1 carota, 1 cipollotto, 1 zucchina

1 costa di sedano, 1 pomodoro

1 spicchio d'aglio, maggiorana

olio d'oliva extravergine, sale

Amalgamate gli ingredienti indicati per il ripieno, unite una grattuggiata di scorza di limone e lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo e uniforme, che farete riposare in un luogo fresco per circa mezz'ora.

Nel frattempo preparate la pasta all'uovo secondo il procedimento descritto a pag. 14; quindi realizzate i ravioli con il ripieno preparato come descritto a pag. 26.

Lessate i ravioli in abbondante acqua bollente salata o, a piacere, utilizzando un buon brodo fatto in casa.

Tagliate tutte le verdure a cubetti di uguali dimensioni (private il pomodoro dei semi). Fate imbiondire in padella l'aglio con l'olio, aggiungete la maggiorana e fatevi saltare le verdure per qualche minuto; aggiustate di sapore. Servite i ravioli ripieni ben caldi, completando con il sugo a base di verdure.

Preparazione 25 minuti
Cottura 10 minuti
Vino Ribolla Gialla





Ravioli di carne al sugo d'arrosto

per 4 persone

400 g di pasta all'uovo

300 g di arrosto di vitello

80 g di mortadella

60 g di prosciutto crudo

1 uovo

6 cucchiai di parmigiano

noce moscata, cannella, sale

fondo di cottura dell'arrosto

30 g di burro

Passate al tritatutto la carne e i salumi e raccoglieteli in una ciotola. Unite l'uovo, il parmigiano e insaporite con un pizzico di sale, cannella e di noce moscata.

Preparate la pasta all'uovo come descritto a pag. 14, stendete la pasta all'uovo in una sfoglia sottile e preparate i ravioli con il ripieno preparato seguendo il procedimento descritto a pag. 26. Quindi, sistemateli su un vassoio cosparso di semola.

Intanto unite poco brodo al fondo di cottura dell'arrosto e fatelo ridurre della metà. Filtratelo attraverso un colino e unite il burro.

Cuocete i ravioli in acqua bollente salata a leggera ebollizione, scolateli con una schiumarola e versateli nel condimento. Spolverizzateli a piacere con il parmigiano prima di servire.

Preparazione 60 minuti
Cottura 10 minuti
Vino Trentino Marzemino



Tortellini in brodo

per 4 persone

400 g di pasta all'uovo

100 g di mortadella

100 g di prosciutto crudo

100 g di lombo di maiale

120 g di parmigiano

1 uovo, noce moscata

2 l di brodo di gallina e cappone

sale

Tritate il lombo con la mortadella e il prosciutto fino a ottenere un composto omogeneo. Condite il trito con il parmigiano grattugiato, l'uovo, un pizzico di sale e una grattata di noce moscata a piacere.

Preparate la pasta, formate una palla e fatela riposare per mezz'ora. Trascorso il tempo indicato tirate la sfoglia sottile e ritagliate con una rotella dei quadrati di pasta. Ricavate delle strisce su cui disporrete dei mucchietti di ripieno distanti 3 cm.

Ripiegate a metà i quadrati di pasta formando dei triangoli e piegate il bordo dei tortellini con le dita. Fate asciugare i tortellini prima di cuocerli in abbondante brodo di carne bollente.

Quando saranno quasi cotti, spegnete il fuoco, fateli riposare per un paio di minuti e poi serviteli nelle fondine con il brodo completando, a piacere, con una spolverata di parmigiano.

Preparazione 50 minuti
Cottura 10 minuti
Vino Sangiovese dei Colli Bolognesi

Potete servire i tortelli condendoli con burro e parmigiano o con un sugo leggero a base di funghi.

Tortelli di patate al prosciutto

per 4 persone

400 g di pasta all'uovo fresca

1 kg di patate, 1 spicchio d'aglio

2 cucchiai di salsa di pomodoro

1 uovo, prezzemolo

olio d'oliva extravergine

noce moscata

6 cucchiai di parmigiano, sale

per il condimento

60 g di burro, 4 foglie di salvia

50 g di prosciutto crudo

4 cucchiai di parmigiano

Preparate la pasta all'uovo come descritto a pag. 14, poi lasciatela riposare in un luogo fresco.

Lessate le patate in abbondante acqua salata, scolatele, privatele della buccia e passatele al passaverdura per renderle una purea. In una padella scaldate l'olio d'oliva con l'aglio, una manciata di prezzemolo e salate. Dopo 5 minuti versate la salsa di pomodoro e lasciate cuocere ancora qualche minuto. Unite il pomodoro alle patate schiacciate in una zuppiera, rompetevi l'uovo intero, spolverizzate con una grattata di noce moscata e il parmigiano grattugiato e salate. Mescolate bene il tutto.

Tirate la pasta e disponetevi dei mucchietti di ripieno equidistanti. Chiudete con un'altra sfoglia e tagliate formando dei tortelli. Lessate i tortelli in abbondante acqua salata, scolateli e conditeli con il burro fuso e aromatizzato con la salvia, il parmigiano grattugiato e il prosciutto tagliato a striscioline e saltato per pochi minuti in padella antiaderente.

Preparazione 45 minuti
Cottura 60 minuti
Vino Verduzzo Friulano





Cappelletti in brodo di carne

per 6 persone

600 g di pasta all'uovo

400 g di polpa di manzo (o coscia di asinina)

100 g di burro, 1 cipolla

1 carota

1 gambo di sedano

1 cucchiaio di salsa di pomodoro

2 bicchieri di vino rosso

2 chiodi di garofano

1 l di brodo di manzo

180 g di pangrattato

160 g di parmigiano

4 uova, noce moscata

sale e pepe

Preparazione 60 minuti
Cottura 30 minuti
Vino Colli di Parma Rosso

Sciogliete il burro in una casseruola e appassitevi la cipolla, la carota e il sedano tritati. Aggiungete la carne e insaporite con i chiodi di garofano e il pepe. Lasciate rosolare per qualche minuto, coprite con il brodo di carne e di tanto in tanto aggiungete un goccio di vino rosso. Cuocete a fuoco basso per circa 8-10 ore. Se necessario aggiungete altro brodo e, a circa 6-7 ore dall'inizio della cottura, unite anche la salsa di pomodoro sciolta in acqua calda.

Quando lo stracotto sarà sfilacciato con un sugo molto denso togliete dal fuoco e tenete da parte. Una volta freddo tritate la carne, asciugate il fondo di cottura con il pangrattato e amalgamate bene il tutto aggiungendo il parmigiano grattugiato, le uova e un pizzico di noce moscata; salate, pepate e impastate fino a ottenere un impasto omogeneo.

Preparate la sfoglia come descritto a pag 14. Tiratela e formate tante strisce di circa 9 cm di larghezza; distribuitevi ogni 5 cm dei mucchietti di ripieno, ripiegate l'altro lato della sfoglia e chiudete premendo intorno al ripieno per far uscire l'aria. Date la forma con il classico stampino oppure usando un bicchierino da liquore. Cuocete nel brodo di manzo e cappone, o di manzo e gallina i cappelletti leggermente infarinati. Serviteli caldissimi immersi in abbondante brodo e cosparsi di parmigiano.



Caramelle di pasta ripiene di seppie

per 4 persone

400 g di pasta all'uovo

3 seppie, 1 spicchio d'aglio

3 cucchiai di olio d'oliva extravergine

2 fette di pane in cassetta

latte, prezzemolo

2 zucchine

100 ml di fumetto di pesce

1/2 bicchiere di vino bianco

1 noce di burro

sale e pepe

Preparate la pasta, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare per 20 minuti. Scaldate l'olio e lo spicchio d'aglio. Tagliate le seppie pulite a pezzettoni e passatele in padella per 3 minuti, poi eliminate lo spicchio d'aglio.

Ammollate il pane nel latte, strizzatelo e frullatelo con le seppie. Nella stessa padella aggiungete il vino e il fumetto di pesce e lasciate ridurre della metà. Tirate la sfoglia sottile, tagliate dei rettangoli e riempiteli con il ripieno di seppie. Ripiegateli su se stessi e formate le caramelle.

Tagliate la parte esterna delle zucchine a julienne. Scaldate il burro, rosolatevi le zucchine e aggiungetevi la riduzione di brodetto di pesce e vino. Cuocete in acqua salata le caramelle di pasta per 4 minuti, passatele nel condimento e servitele ben calde.

Preparazione 40 minuti
Cottura 15 minuti
Vino Malvasia Istriana

Per variare potete sostituire i porcini freschi con 30 g di porcini secchi ammollati in acqua per circa 30 minuti.

Garganelli con porcini e zucchine

per 4 persone

350 g di garganelli freschi

4 zucchine

4 porcini

50 g di burro

50 g di parmigiano

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaino di prezzemolo

1 cucchiaino d'erba cipollina

sale e pepe

Pulite i porcini ritagliando la parte finale terrosa del gambo e passateli poi con carta da cucina inumidita per eliminare eventuali residui.

Tritate finemente il prezzemolo e l'erba cipollina, tagliate a fiammifero le zucchine e a fettine i porcini. In una padella sciogliete il burro e rosolatevi le zucchine per 5 minuti, aggiungete i porcini e cuocete ancora 10 minuti. Aggiustate di sale e pepe, unite l'aglio schiacciato, il trito di prezzemolo e l'erba cipollina mescolando bene.

Lessate i garganelli in abbondante acqua salata, scolateli al dente e conditeli con il sugo di zucchine e funghi. Servite la pasta ben calda spolverizzata con parmigiano grattugiato.

Preparazione 10 minuti
Cottura 15 minuti
Vino Colli Bolognesi Barbera



Questo primo piatto è ottimo anche con l'aggiunta di una manciata di pinoli tostati al condimento di pancetta e fave.

Maltagliati con fave e uvetta

per 4 persone

250 g di maltagliati freschi

60 g di pancetta tesa in una sola fetta

10 baccelli di fave

50 g di pecorino senese stagionato

2 cucchiai di uvetta

1 cucchiaio di Vin Santo

2 cucchiai di olio d'oliva extravergine

1 spicchio d'aglio

sale e pepe

Ammollate l'uvetta in acqua tiepida e Vin Santo. Tagliate la pancetta a listarelle e ponetela in una padella antiaderente con l'olio e lo spicchio d'aglio in camicia tagliato in 2 parti.

Fate rosolare dolcemente per far sciogliere il grasso del salume. Aggiungete le fave sgusciate e private della pellicina esterna, bagnate con 2 cucchiai d'acqua calda, aggiustate di sale e pepe, quindi unite l'uvetta scolata e strizzata.

Tuffate i maltagliati in acqua bollente salata e scolateli direttamente in padella mantecando con il pecorino grattugiato. Servite subito.

Preparazione 10 minuti
Cottura 20 minuti
Vino Bardolino Chiaretto



Orecchiette con pomodoro, rucola e ricotta

per 4 persone

400 g di orecchiette fresche

20 pomodorini ciliegia maturi

3 cucchiai di olio d'oliva extravergine

1 mazzetto di rucola

80 g di ricotta salata stagionata

1 spicchio d'aglio

sale e pepe

Lavate i pomodorini e tagliateli in 4 spicchi. Lavate la rucola, asciugatela con carta assorbente e tenetela da parte eliminando i gambi.

Imbiondite l'aglio tritato in padella senza l'anima centrale con l'olio e unitevi i pomodori. Cuoceteli per 5 minuti salando e pepando.

Nel frattempo lessate le orecchiette in una casseruola con abbondante acqua salata e scolatele al dente. Aggiungete la rucola tagliuzzata ai pomodori e saltatevi le orecchiette con la metà della ricotta grattugiata.

Dividete in 4 piatti e terminate con la ricotta rimasta tagliata a scaglie. Spolverizzate con il pepe e servite subito.

Preparazione 15 minuti
Cottura 25 minuti
Vino Ribolla Gialla





Orecchiette con carote e porri

per 4 persone

320 g di orecchiette fresche

1/2 kg di carote

200 g di porro

150 ml di panna fresca

3 cucchiai di parmigiano

4 cucchiai di olio d'oliva extravergine

1 rametto di timo

sale

Pulite le carote, pelatele e tagliatele nel senso della lunghezza in quattro bastoncini ciascuna e quindi fatele a dadini. In un tegame stufate il porro tagliato a rondelle sottili con l'olio d'oliva e un pizzico di sale. Unite le carote a dadini e poca acqua. Coprite e cuocete a fiamma bassa per 10 minuti. Versate la panna sulle verdure e spegnete il fuoco.

Cuocete le orecchiette in acqua bollente salata per 5 minuti, scolatele tenendo un po' di acqua di cottura e versatele nel condimento. Unite il timo sfogliato, il parmigiano grattugiato e mescolate accuratamente per amalgamare i sapori.

Preparazione 15 minuti
Cottura 15 minuti
Vino Lugana



Cavatelli alla crudaiola

per 4 persone

400 g di cavatelli freschi

4 pomodori

3 cucchiai di olio d'oliva extravergine

3 spicchi d'aglio

1 peperoncino

basilico

origano

sale

Lavate e tagliate a pezzetti i pomodori, versateli in una terrina e schiacciateli insieme all'aglio spellato e tritato, aggiungete qualche foglia di basilico spezzettata con le mani e unite il peperoncino schiacciato; insaporite con un pizzico d'origano, versate l'olio e mescolate bene il tutto. Salate e lasciate insaporire per circa 2 ore.

Preparate i garganelli seguendo il procedimento descritto a pag. 36; lessateli in abbondante acqua bollente salata, scolateli appena cotti e versateli nella terrina con il condimento di pomodori. Mescolate e servite subito completando, a piacere, con una grattugiata di ricotta stagionata.

Preparazione 25 minuti
Cottura 10 minuti
Vino Gioia del Colle Bianco

Gnocchi al pomodoro

per 4 persone

800 g di gnocchi di patate

400 g di sugo al pomodoro

basilico

Preparate gli gnocchi di patate seguendo il procedimento descritto a pag. 38. Poi lessateli in abbondante acqua salata e, quando vengono a galla, scolateli con un mestolo forato direttamente nella padella del condimento a fuoco acceso.

Saltate gli gnocchi a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando delicatamente per non romperli. Serviteli con foglie di basilico fresco e, a piacere, con parmigiano grattugiato.

Preparazione 40 minuti
Cottura 60 minuti
Vino Orvieto Classico



Gnocchi ripieni di carne

per 4 persone

1 kg di patate

250 g di farina bianca "00"

300 g di carne mista
(petto di pollo, maiale e vitello)

3 tuorli, 1 cipolla, 1 carota

1 costa di sedano

1 limone non trattato

1/2 bicchiere di vino bianco

burro

olio d'oliva extravergine

1 cucchiaio di parmigiano

sugo di pomodoro, sale

Preparazione 20 minuti
Cottura 30 minuti
Vino Bardolino Classico

Preparate l'impasto degli gnocchi seguendo il procedimento descritto a pag. 38. In un tegame fate fondere 1 noce di burro con 2 cucchiai d'olio, soffriggetevi la cipolla, la carota e il sedano tritati; aggiungete la carne a pezzi, 1/2 bicchiere d'acqua e altrettanto vino. Mescolate, fate evaporare il vino e fate cuocere coperto per mezz'ora. Scolate la carne dal sugo (tenendolo a parte), macinatela e amalgamatela al parmigiano, a un pizzico di scorza di limone grattugiata, ai tuorli e al sugo di cottura della carne filtrato.

Ricavate degli gnocchi grandi abbastanza da essere farciti con il ripieno di carne e richiudete bene compattandoli con le mani infarinate. Appena avrete preparato tutti gli gnocchi lessateli in acqua bollente salata, scolateli appena vengono a galla e serviteli conditi con sugo di pomodoro.





Gnocchetti verdi

per 6 persone

700 g di bietole

4 uova

400 g di ricotta fresca

300 g di farina bianca "00"

noce moscata

50 g di burro

4 cucchiai di parmigiano

sale

Lessate le bietole, eliminate le coste e tritate le foglie finemente. Mettete la ricotta in una terrina e unite le erbette, le uova, la farina e una grattata di noce moscata; impastate fino a ottenere un composto omogeneo e morbido.

Lavorate l'impasto su un tagliere ben infarinato riducendolo in rondelline e spezzettatele in pezzi lunghi circa 2 centimetri. Buttate gli gnocchi in acqua bollente salata e, dopo pochi minuti dalla ripresa del bollore, scolateli. Servite gli gnocchi conditi con burro fuso e parmigiano grattugiato.

Preparazione 25 minuti
Cottura 20 minuti
Vino Colli di Parma Sauvignon



Risotto allo zafferano

per 4 persone

400 g di riso Carnaroli

1,5 l di brodo di carne

100 g di burro

1 bustina di zafferano

4 cucchiai di parmigiano

1 cipolla

sale e pepe

Con un coltello tritate finemente la cipolla e imbionditela in una casseruola con metà del burro. Mescolate con un cucchiaio di legno e, appena la cipolla sarà dorata, versate il riso e tostatelo per 1 minuto.

Bagnate con mestoli di brodo poco alla volta quando necessario portando il riso a fine cottura. Sciogliete lo zafferano in 1 cucchiaio di brodo e unitelo al riso al termine della cottura. Mantecate con il rimanente burro, sale, pepe e il parmigiano grattugiato. Mescolate il tutto, coprite per pochi minuti e servite il risotto allo zafferano ben caldo spolverizzato, a piacere, con altro parmigiano.

Preparazione 5 minuti
Cottura 20 minuti
Vino Oltrepò Pavese Barbera

Il riso Carnaroli è una varietà molto adatta per la preparazione dei risotti in quanto ha una scarsissima collosità e un'ottima tenuta in cottura.

Risotto al pomodoro

per 4 persone

350 g di riso Carnaroli

1/2 kg di pomodori maturi

1 cucchiaio di misto per soffritto

3 cucchiai di olio d'oliva extravergine

4 cucchiai di parmigiano

700 ml di brodo vegetale

basilico

In una casseruola rosolate il soffritto con l'olio d'oliva extravergine. Tagliate i pomodori a metà, eliminate i semi e tagliateli a tocchetti. Uniteli al soffritto con il riso.

Coprite con il brodo bollente e cuocete coperto per circa 16 minuti. Ritirate dal fuoco, aggiungete il basilico spezzettato e il parmigiano grattugiato. Lasciate riposare alcuni minuti e servite.

Preparazione 15 minuti
Cottura 20 minuti
Vino Orvieto Classico



Potete reperire il burro di capra nelle formaggerie o nei supermercati. Se non riuscite a reperirlo potete utilizzare del normale burro.

Risotto al caprino pepato mantecato al Sauternes

per 4 persone

400 g di riso Carnaroli

1/2 scalogno

200 g di caprino fresco

brodo vegetale

olio d'oliva extravergine

1 bicchiere di Sauternes

30 g di burro di capra

pepe rosa

pepe di Jamaica

pepe bianco

sale

Preparazione 15 minuti
Cottura 20 minuti
Vino Greco di Tufo

Tostate in una padella antiaderente per qualche minuto i vari tipi di pepe e teneteli da parte.

Soffriggete lo scalogno in una casseruola capiente con 1 cucchiaio d'olio, unite il riso e fatelo tostare. Sfumate con il Sauternes e proseguite la cottura aggiungendo di tanto in tanto 1 mestolo di brodo vegetale.

A cottura ultimata mantecate il risotto con il burro di capra, il caprino, 1 cucchiaio di Sauternes e il mix di pepe precedentemente tostato.



Potete variare la presentazione del piatto cuocendo il riso in stampini monoporzione precedentemente imburrati e cosparsi di pangrattato.

Sformato di riso con salsiccia, piselli e carciofi

per 4 persone

350 g di riso Parboiled

200 g di salsiccia

80 g di piselli

3 carciofi

1 cipolla piccola

1 mestolo di brodo vegetale

15 g di funghi secchi

3 cucchiai di parmigiano

70 g di burro

sale e pepe

In una padella fate appassire la cipolla, sbucciata e tritata finemente, con 40 g di burro. Unite al soffritto la salsiccia spezzettata, i piselli, i carciofi ripuliti dalle foglie più dure e tagliati a rondelle, il brodo vegetale e i funghi precedentemente ammollati e strizzati (conservate l'acqua); cuocete per circa 30 minuti a fuoco medio.

Lessate per 5 minuti il riso in acqua salata, scolatelo e versatelo nel condimento di salsiccia e verdure amalgamando bene il tutto. Aggiungete il burro rimasto, il parmigiano grattugiato, il pepe, il vino bianco e 10 cucchiai dell'acqua in cui sono stati ammollati i funghi.

Trasferite il riso in una pirofila imburrata e cuocete in forno a 200°C per 30-35 minuti mescolando dopo circa 10 minuti di cottura. Una volta pronto, sfornatelo e servitelo ben caldo tagliato a fette.

Preparazione 30 minuti
Cottura 70 minuti
Vino Ribolla Gialla



Questo primo piatto è ottimo anche servito freddo nella stagione estiva, arricchito con basilico e pomodorini ciliegia.

Cous cous agli agrumi e verdure grigliate

per 4 persone

180 g di cous cous a cottura rapida

150 g di zucchine grigliate

2 carote

100 g di melanzane grigliate

1/2 cipollotto

300 ml di brodo vegetale

1 arancia non trattata

1 limone non trattato

3 cucchiai di olio d'oliva extravergine

erba cipollina

sale e pepe

Preparazione 25 minuti
Cottura 15 minuti
Vino Friuli Collio Sauvignon

Tritate il cipollotto e stufatelo in una piccola casseruola con l'olio; appena sarà trasparente, aggiungete il cous cous e tostatelo a fiamma viva. Coprite a filo con il brodo o la stessa quantità d'acqua bollente e lasciate gonfiare per circa 10 minuti.

Intanto pelate le carote e tagliatele a bastoncini spessi. Grigliatele su una piastra in ghisa rigata salandole leggermente. Tagliate le fette di melanzana e di zucchina grigliate a piccoli pezzi.

Grattugiate la scorza d'arancia e di limone nel cous cous ancora caldo e distribuitelo su una teglia per farlo raffreddare ben sgranato. Unite a freddo tutti gli ingredienti profumando con l'erba cipollina tritata; aggiustate di sale e pepe e servite.



Ecco un piatto unico ideale per riscaldare le fredde serate autunnali e invernali. Potete preparare la polenta in anticipo e servirla con una crema a base di fontina o taleggio.

Polenta con crema di castelmagno

per 4 persone

800 g di farina di mais

3 l d'acqua

1/2 l di panna da cucina

225 g di castelmagno

5 cucchiai di parmigiano

20 g burro

sale e pepe

Preparate la polenta seguendo il procedimento descritto a pag. 80 e cuocetela per circa 45 minuti finché inizia a staccarsi dalle pareti della pentola. Unite il castelmagno e mescolate fino a quando si sarà ben amalgamato; sistemate la polenta in uno stampo e lasciatela raffreddare.

In una ciotola unite la panna, il castelmagno e il parmigiano grattugiato, un pizzico di sale e uno di pepe; mescolate fino a ottenere una spuma morbida.

Tagliate la polenta a fette e disponetele su una teglia da forno imburrata; cospargetevi la crema di formaggi e infornate il tutto per 10 minuti circa a 200°C (la crema deve risultare colorita). Sfornate e servite le fette di polenta ben calde.

Preparazione 25 minuti
Cottura 55 minuti
Vino Dolcetto di Dogliani



Ecco uno stuzzichino facile da preparare e ideale per cene in piedi e aperitivi. Potete variare il condimento a vostro piacimento, per esempio sostituendo il lardo con fettine sottili di brie.

Polenta fritta con lardo e tartufo

per 4 persone

200 g di farina di mais

1,5 l di acqua

200 g di lardo di Colonnata

1 tartufo nero

1 noce di burro

olio di semi per friggere

sale

Preparate la polenta come descritto a pag. 80. Appena avrà raggiunto la giusta consistenza versatela in una pirofila, livellatela allo spessore di circa 1 cm e fatela raffreddare. Ricavate dalla polenta tanti rettangoli aiutandovi con un coltello a lama liscia.

Scaldate abbondante olio di semi in una padella, friggetevi i rettangoli di polenta per circa 5 minuti, girandoli a metà cottura per dorarli bene su tutti i lati. Scolateli con un mestolo forato e fateli asciugare su carta assorbente da cucina.

Adagiate sui crostoni di polenta qualche fetta di lardo e servite subito, decorando con il tartufo tagliato a lamelle.

Preparazione 25 minuti
Cottura 35 minuti
Vino Morellino di Scansano



Un piatto "evergreen" da farcire con ripieni salati a base di formaggi, salumi e verdure o dolci, a base di creme o marmellate.

Crêpe con prosciutto, rucola e stracchino

per 4 persone

2 uova

1 bicchiere di latte

200 g di farina bianca "00"

1 noce di burro

100 g di prosciutto crudo

50 g di rucola

100 g di stracchino

sale e pepe

In una terrina sbattete le uova con 2 cucchiai di farina. Aggiungete 1 bicchiere di latte, continuate alternando la farina con il latte. Salate e pepate. Lasciate riposare la pastella per 10 minuti.

Nel frattempo lavate accuratamente la rucola, asciugatela e tritatela. Scaldate un padellino antiaderente in cui avrete fatto sciogliere 1 noce di burro; appena la padella sarà calda versatevi la pastella, ruotate leggermente la padella perché esso si distribuisca in modo uniforme.

Rivoltate la crêpe con una paletta per cuocerla da entrambe le parti e, una volta cotta, fatela scivolare sulle altre già pronte, così da mantenerle ben calde. Farcite le crêpe con stracchino, fettine di prosciutto e rucola tritata.

Preparazione 25 minuti
Cottura 10 minuti
Vino Friuli Collio Sauvignon



Per variare la ricetta, grattugiate a lamelle le zucchine, saltatele in padella e unite le uova. Cuocete la frittata, giratela e formate una specie di omelette. Spalmate la frittata di caprino e cospargetela con rucola tritata; arrotolatela a cannolo, tagliate in tronchetti e servite.

Frittata con le zucchine

per 4 persone

8 uova

4 zucchine medie

4 cucchiai di parmigiano

1 spicchio d'aglio

olio d'oliva extravergine

prezzemolo

sale e pepe

Lavate e affettate le zucchine. Scaldate 2 cucchiai d'olio in padella e fatevi rosolare l'aglio che toglierete prima di versare le zucchine. Salate, pepate e fate cuocere pochi minuti.

Sbattete le uova con un po' di sale e con il parmigiano, versatele sulle zucchine, mescolate, unite il prezzemolo e lasciate rapprendere scuotendo la padella. Servite la frittata tagliata a pezzetti, a piacere, calda o fredda.

Preparazione 15 minuti
Cottura 10 minuti
Vino Alto Adige Sauvignon





Sfogliatine al prosciutto crudo

per 4 persone

250 g di pasta sfoglia

4 cucchiai di parmigiano

1 uovo

200 g di prosciutto crudo

semi di papavero

Stendete la pasta sfoglia (per la preparazione vedi pag. 54) a circa 1/2 cm di altezza con il mattarello, cospargendo il piano di lavoro con parte del parmigiano. Spolverizzate l'altro lato con il parmigiano rimasto.

Con la rotellina tagliapasta tagliate delle strisce larghe 1 cm e lunghe 6-7 cm. Sistematele su una teglia da forno, spennellatele con l'uovo sbattuto e i semi di papavero. Cuocete a 200°C per 10 minuti.

Lasciate raffreddare, quindi avvolgete su ogni sfogliatina 1 fetta di prosciutto. Sistemate su un piatto e servite.

Preparazione 10 minuti
Cottura 10 minuti
Vino Metodo Classico Franciacorta Rosé



Torta salata con prosciutto cotto, uova e formaggio

per 4 persone

250 g di pasta sfoglia

3 uova

200 g di prosciutto cotto a fette

150 g di fontina

6 cucchiai di panna da cucina

parmigiano

erba cipollina

sale

Stendete la pasta sfoglia (per la preparazione vedi pag. 54) in una teglia del diametro di 28 cm ricoperta con carta da forno e bucherellatela con una forchetta.

Stendete sull'impasto le fette di prosciutto cotto e disponetevi sopra le fette di formaggio. A parte, sbattete le uova con un pizzico di sale, qualche cucchiaio di parmigiano grattugiato, la panna e poca erba cipollina tritata finemente.

Versate il composto di uova sulla torta salata e infornate a 180°C per 30 minuti (o finché sarà ben dorata). Sfornate, lasciate intiepidire leggermente e servite la torta salata tagliata a fette.

Preparazione 20 minuti
Cottura 30 minuti
Vino Colli di Parma Lambrusco

Potete insaporire la pasta brisée con un trito di erbe aromatiche (finocchietto, maggiorana, erba cipollina, timo...).

Tortini di finocchi e mortadella

per 4 persone

250 g di pasta brisée

1 finocchio

150 g di mortadella

2 uova

200 ml di latte

100 ml di panna fresca

3 cucchiai di parmigiano

1 cucchiaio di prezzemolo

sale e pepe

Tagliate il finocchio a dadini e cuocetelo in acqua bollente salata, mantenendolo leggermente al dente. Scolatelo e tenetelo a parte.

Stendete la pasta brisée (per la preparazione vedi pag. 56) in una sfoglia sottile, tagliate dei dischi di 12 cm di diametro e foderate tanti stampini monoporzione. In una terrina sbattete le uova con il parmigiano grattugiato, il latte e la panna. Insaporite con sale e pepe e unite il prezzemolo tritato.

Mescolate il finocchio con la mortadella a dadini e distribuiteli sul fondo dei tortini. Coprite con il composto liquido e infornate a 180°C per 25-30 minuti.

Lasciate intiepidire e servite i tortini accompagnati, a piacere, da un'insalatina di finocchi freschi conditi con sale, olio e aceto balsamico.

Preparazione 25 minuti
Cottura 30 minuti
Vino Oltrepò Pavese Bonarda



Crostata con crema al cioccolato

per 6 persone

300 g di impasto per pasta frolla

150 g di cioccolato fondente

120 g di zucchero, 1 uovo

50 ml di panna fresca

1 bustina di vanillina

Preparate la pasta frolla come descritto a pag. 58 . Lasciatela riposare in un luogo fresco per almeno 30 minuti.

Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato. Nel frattempo sbattete l'uovo con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso e soffice. Unite la panna e la vanillina. Una volta sciolto e raffreddato il cioccolato unitelo al composto di panna, zucchero e uovo: la crema dovrà risultare omogenea e morbida.

Stendete la pasta frolla in una sfoglia non troppo sottile e versatevi la crema al cioccolato. Decorate la superficie con strisce di pasta frolla. Cuocete in forno a 160°-170°C per circa 30 minuti. Sfornate la torta, lasciatela raffreddare e decoratela, a piacere, con zucchero a velo e scaglie di cioccolato fondente.

Preparazione 40 minuti
Cottura 35 minuti
Vino Passito di Pantelleria





Crostata di ricotta all'Alchermes

per 4 persone

550 g di impasto per pasta frolla

1/2 kg di ricotta mista

3 cucchiai di Alchermes

4 cucchiai di zucchero

noce moscata, cannella

Preparate la pasta frolla come descritto a pag. 58 . Lasciatela riposare in un luogo fresco per almeno 30 minuti.

Nel frattempo stemperate la ricotta in un recipiente con lo zucchero, l'Alchermes, una grattugiata di noce moscata e una di cannella. Stendete l'impasto in una teglia di 32 cm di diametro, leggermente imburrata e infarinata, tenendo da parte un po' di pasta per decorare.

Distribuite il ripieno di ricotta nella teglia e completate decorando con le strisce di frolla. Cuocete la crostata in forno già caldo a 180°C per circa 30 minuti e servitela non appena si sarà raffreddata.

Preparazione 30 minuti
Cottura 35 minuti
Vino Alto Adige Moscato Rosa



Tartellette alle nocciole con ganache di cioccolato

per 4 persone

150 g di farina bianca "00"

100 g di zucchero

2 tuorli

75 g di nocciole

100 g di burro

sale

per la ganache

200 g di cioccolato fondente 80%

80 ml di panna fresca

Frullate al mixer le nocciole con lo zucchero fino a ottenere un composto farinoso. Lavorate in una terrina il burro, la farina di nocciole, i tuorli, la farina e un pizzico di sale impastando velocemente con le mani. Avvolgete la pasta in un foglio di pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per 1 ora.

Tirate la pasta sul piano infarinato e foderatevi 6 stampini da tartelletta, con bordo smerlato e fondo rientrante, ben imburrati e infarinati. Bucherellate il fondo e cospargete con fagioli secchi. Infornate a 180°C per circa 15 minuti e sformate su una gratella.

Fondete il cioccolato al microonde o a bagnomaria e incorporatevi poi la panna fresca girando con una frusta. Rovesciate le tartellette e colatevi al centro la ganache. Fate raffreddare il cioccolato e decorate a piacere con poca granella di nocciole.

Preparazione 25 minuti
Cottura 15 minuti
Vino Marsala Dolce

Strudel di mele

per 6 persone

300 g di pasta per strudel

6 mele di qualità acidula (tipo Renette)

2 cucchiai di pangrattato

3 cucchiai di zucchero

1/2 cucchiaino di cannella in polvere

1 tuorlo, burro

2 cucchiai d'uvetta

Rum

Preparate lo strudel come descritto a pag. 60. Sbucciate le mele, affettatele e irroratele con del Rum.

Ammollate in acqua tiepida l'uvetta, unitela alle mele, aggiungete lo zucchero e la cannella. Stendete su un canovaccio la pasta fino a ottenere una sfoglia sottile di forma ovale. Spennellate la superficie con il burro fuso rimasto, cospargete con pangrattato e sistematevi sopra il ripieno, lasciando libero un bordo lungo 2,5 cm.

Sollevate i lembi del canovaccio e arrotolate lo strudel. Premete all'estremità del rotolo e fatelo scivolare sulla piastra imburrata; spennellate la superficie con burro fuso e mescolato al tuorlo. Infornate a 200°C per 15 minuti, abbassate la temperatura a 180°C e ultimate la cottura. Servite lo strudel caldo spolverizzato con zucchero a velo.

Preparazione 60 minuti
Cottura 60 minuti
Vino Alto Adige Moscato Rosa





Tronco con crema di castagne e cioccolato

per 6 persone

1 base di pan di Spagna

400 g di castagne pelate

700 ml di latte

200 ml di panna fresca

50 g di zucchero

40 g di cioccolato fondente

per la glassa

100 g di cioccolato fondente

120 ml di panna fresca

Preparate il pan di Spagna come descritto a pag. 57. Cuocete le castagne con il latte e lo zucchero a fiamma dolcissima per circa 25 minuti. Frullate il tutto al mixer e lasciate raffreddare.

Montate la panna, incorporatela alle castagne e ponete in frigorifero. Stendete il pan di Spagna su un foglio di carta da forno. Spalmatevi la crema di castagne e grattugiatevi il cioccolato fondente. Arrotolate il pan di Spagna su se stesso e ponete in frigorifero a rapprendere.

Preparate la glassa sciogliendo il cioccolato con la panna e fate intiepidire. Scartate il rotolo e versatevi sopra la glassa livellando con la spatola per farla cadere bene sui bordi. Ponete in frigorifero fino al momento di servire.

Preparazione 30 minuti
Cottura 10 minuti
Vino nessun vino consigliato



Millefoglie alle fragole

per 4 persone

300 g di pasta sfoglia

200 g di fragole

50 ml di panna fresca

3 uova

100 g di zucchero

80 g di farina bianca "00"

1/2 l di latte

1 limone non trattato

vanillina

Sbattete i tuorli con lo zucchero, aggiungete la farina, la vanillina e la scorza del limone grattugiata. Unite il latte a filo mescolando per evitare la formazione di grumi.

Cuocete a fuoco basso continuando a mescolare fino a ottenere una crema densa. Fate raffreddare a temperatura ambiente.

Disponete su un piatto la pasta sfoglia già cotta e ridotta in quadrati di 5x5 cm e ricoprite con la crema pasticcera preparata; adagiatevi le fragole ben lavate, asciugate e affettate; ricoprite con un altro strato di sfoglia e poi con la crema pasticcera. Decorate con altre fragole e ciuffi di panna montata e servite.

Preparazione 20 minuti
Cottura 20 minuti
Vino Asti Moscato Spumante

Bignè alla crema pasticcera

per 6 persone

250 ml d'acqua

125 g di farina bianca "00"

60 g di burro

4 uova, sale

olio di semi per friggere

per la crema

1/2 litro di latte

3 cucchiai di zucchero

30 g di farina bianca "00"

1 uovo, 2 tuorli

1/2 bustina di vanillina

Per prima cosa, preparate la crema pasticcera seguendo la ricetta descritta a pag. 452. Mettete sul fuoco l'acqua in un pentolino con il burro e il sale: il burro dovrà essere completamente sciolto prima che l'acqua bolla. Quando bolle aggiungetevi la farina setacciata e mescolate con un cucchiaio di legno per prevenire la formazione di grumi.

Continuate a mescolare fino a quando il composto si stacca dalle pareti del pentolino. Versatelo poi su una superficie di marmo e lasciatelo raffreddare. Trasferitelo quindi in una ciotola capiente e impastatelo insieme alle uova con una frusta elettrica oppure a mano. Quando la pasta risulta omogenea, formate delle palline grandi come una noce.

Fate scaldare abbondante olio di semi in un pentolino adatto per friggere e immergete le palline: quando saranno gonfie e leggermente dorate, scolatele con un mestolo forato e fatele asciugare su un foglio di carta assorbente da cucina. Quando si saranno freddate, riempitele con la crema pasticcera preparata in precedenza. decorate a piacere con cioccolato fuso.

Preparazione 60 minuti
Cottura 45 minuti
Vino Asti Moscato Spumante



Pesche sciroppate

per 2 kg di pesche sciroppate

1,6 kg di pesche a pasta dura

1 litro d'acqua minerale

850 g di zucchero

Fate bollire l'acqua insieme allo zucchero fino a ottenere uno sciroppo che non risulti troppo denso. Spegnete e fate raffreddare bene il composto, tenendo da parte.

Nel frattempo sbucciate accuratamente le pesche, tagliatele a metà per il lungo, snocciolatele ed eliminate con un coltellino appuntito la parte grinzosa e scura che sta a contatto con il nocciolo.

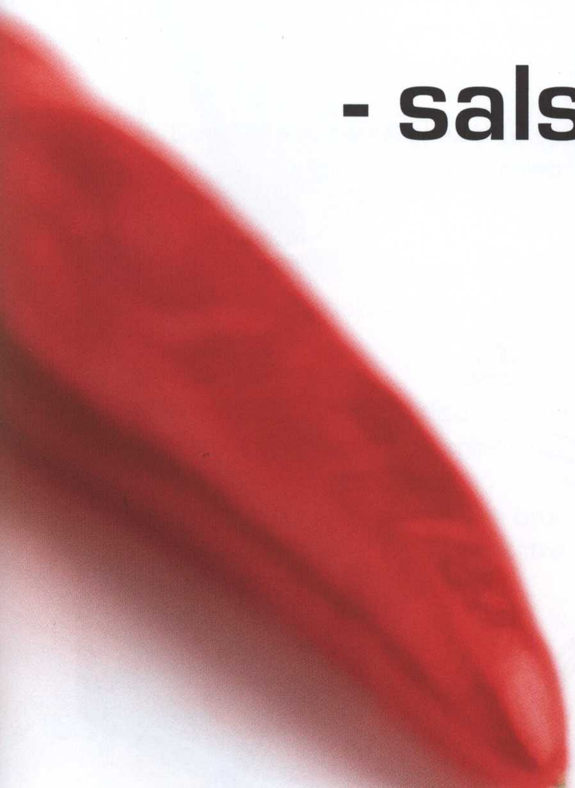
Sistemate le pesche strette nei barattoli prescelti e colmateli con lo sciroppo freddo. Chiudete ermeticamente i barattoli e fateli bollire a bagnomaria per 3 minuti.

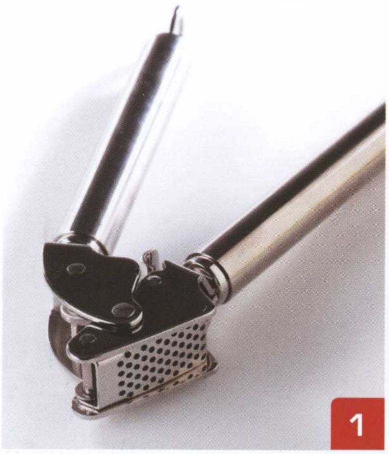
Fateli intiepidire nell'acqua e poi capovolgeteli su un piano pulito: lasciateli così per 2 giorni, poi riponeteli in credenza fino al momento di consumarle.

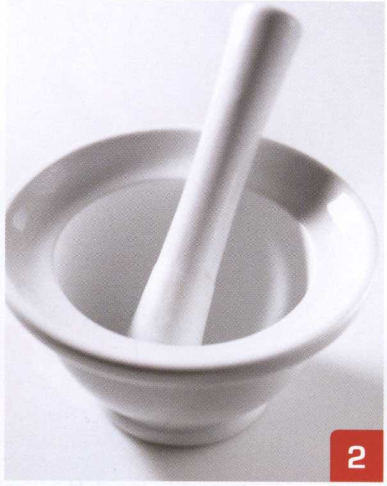
Preparazione 25 minuti
Cottura 10 minuti



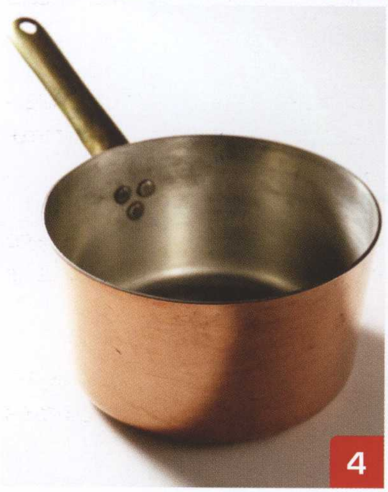
- salse & co. -



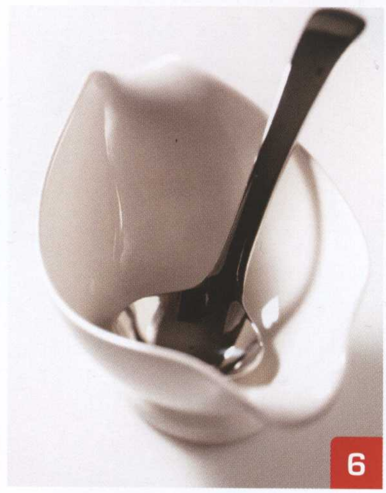

1

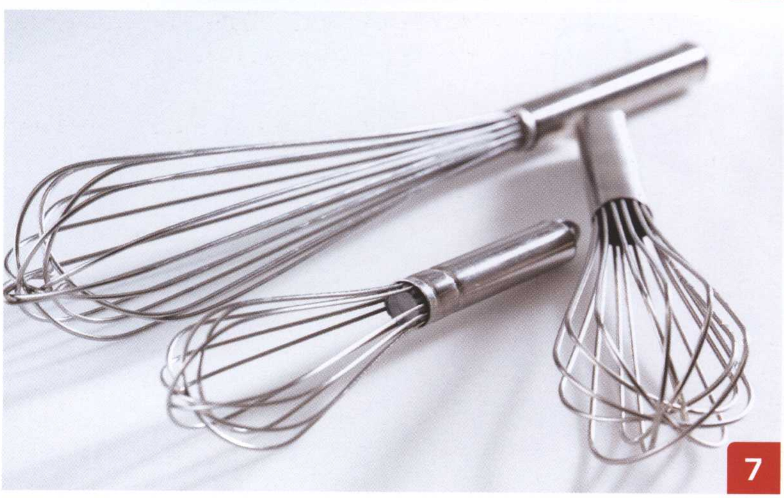

2

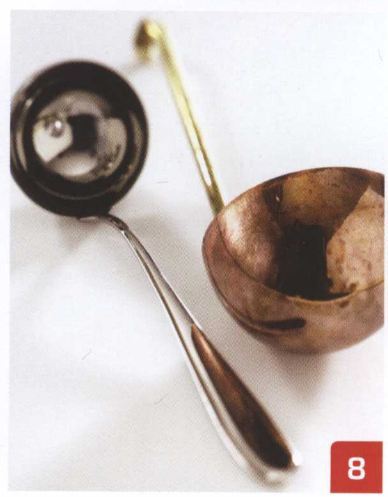

3


4


5


6


7


8

1. **Schiaccia aglio** Quando serve l'aroma dell'aglio senza pelarlo e senza sporcarsi le mani.

2. **Pestello** Per preparare il vero pesto alla genovese ma anche per tritare erbe aromatiche, spicchi d'aglio o altri ingredienti necessari alla realizzazione di salse e condimenti.

3. **Minipimer** Un alleato prezioso in cucina per frullare salse d'accompagnamento ma anche la classica salsa di pomodoro molto velocemente.

4. **Pentola in rame** Ideale per cuocere le più svariate tipologie di salse, condimenti e conserve. L'alta conducibilità termica del rame consente alla pentola di avere la stessa temperatura su tutta la superficie con un volume di fuoco molto più basso della norma.

5. **Contenitore porta spezie** Le spezie sono indispensabili per profumare e aromatizzare le salse e i condimenti dolci e salati. In questa pratica confezione potete averle a portata di mano tutte insieme.

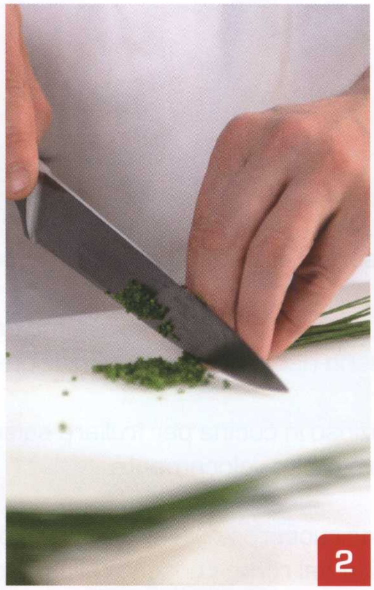
6. **Salsiera** Un contenitore elegante e raffinato in cui servire le vostre salse d'accompagnamento, come la salsa rossa o la salsa verde, la maionese, o i fondi di cottura per completare gli arrosti.

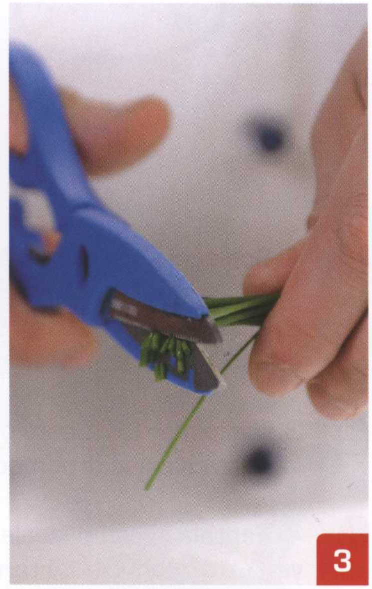
7. **Fruste** Un utensile indispensabile per montare salse salate come maionese, salsa tartara, roux e besciamella. Scegliete quella più adatta a seconda del formato.

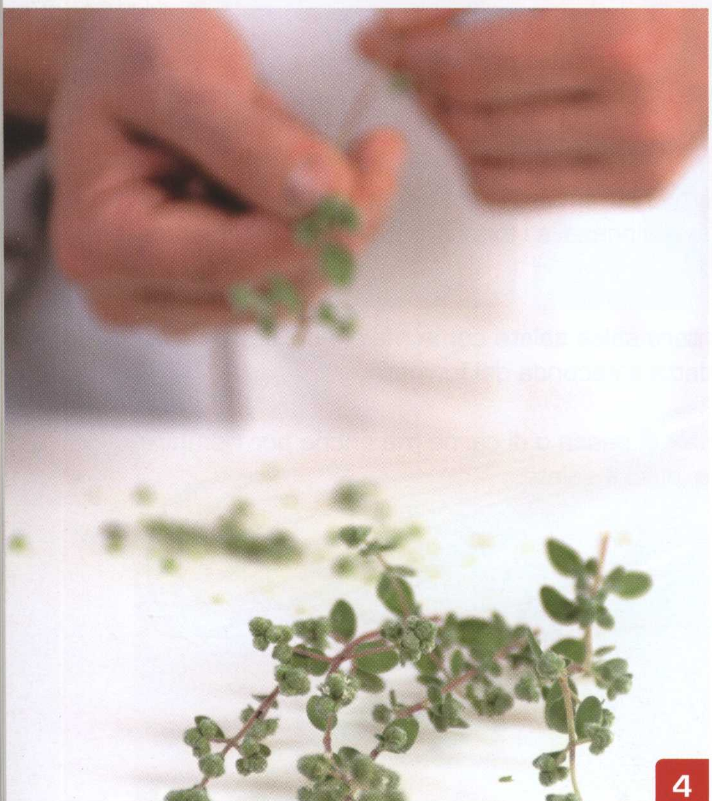
8. **Mestoli in rame** Per servire brodi di verdura, di pesce o di carne ma anche per riempire di frutta e verdura i vasi delle vostre conserve, dolci e salate.

- erba cipollina e origano -











1-2-3. Lavate l'erba cipollina e disponetene piccoli mazzetti su un tagliere. Tritatela con un coltello o utilizzando un paio di forbici da cucina.

4-5. Lavate l'origano, asciugatelo e sfogliatelo. Utilizzate le foglioline intere o tritate.





- rosmarino e prezzemolo -



1-2-3. Lavate il rosmarino e private ogni rametto degli aghi. Tritateli poi finemente su un tagliere. Frullando il rosmarino e la salvia tritati e 200 g di sale grosso potete confezionare un ottimo sale aromatico per carni.

4-5. Lavate il prezzemolo, asciugatelo e sfogliatelo. Tritatelo poi finemente su un tagliere.









- brodo vegetale -

Ingredienti

4 l d'acqua
1 carota
1 gambo di sedano
1 pomodoro
1 cipolla bianca
foglie esterne del porro



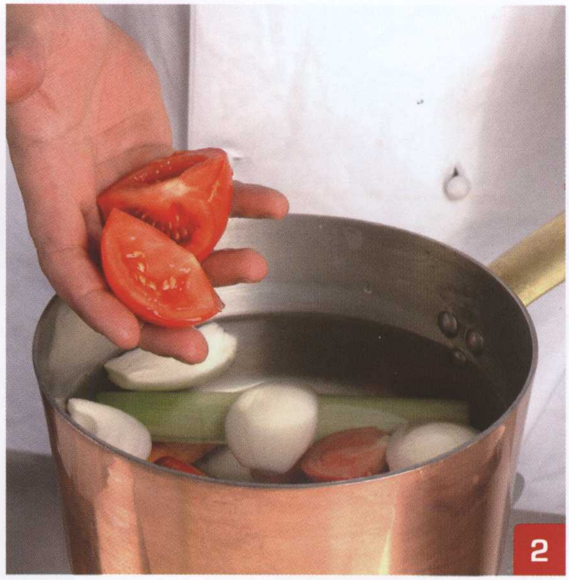
1

Salate sempre il brodo a fine cottura, se necessario: diversamente, le verdure rischierebbero di assorbire eccessivamente il sapore del sale. Utilizzate il brodo per bagnare risotti, arrosti o carni in umido.

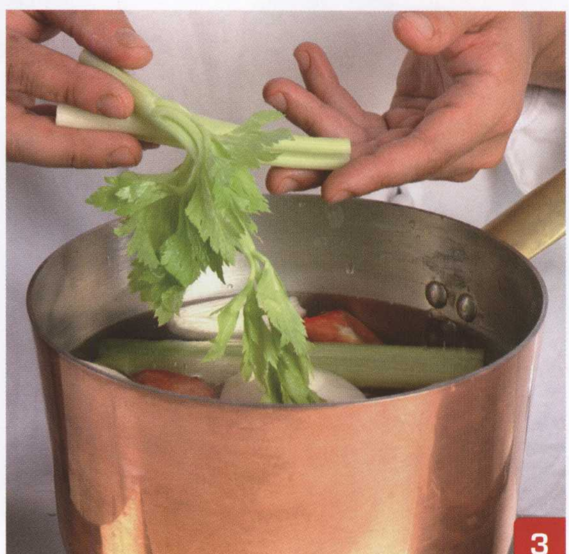
1. Mondate e tagliate a pezzi grossolani oppure a spicchi le verdure.

2. Versate in una pentola capiente l'acqua e unite la cipolla, il porro, le carote e i pomodori.

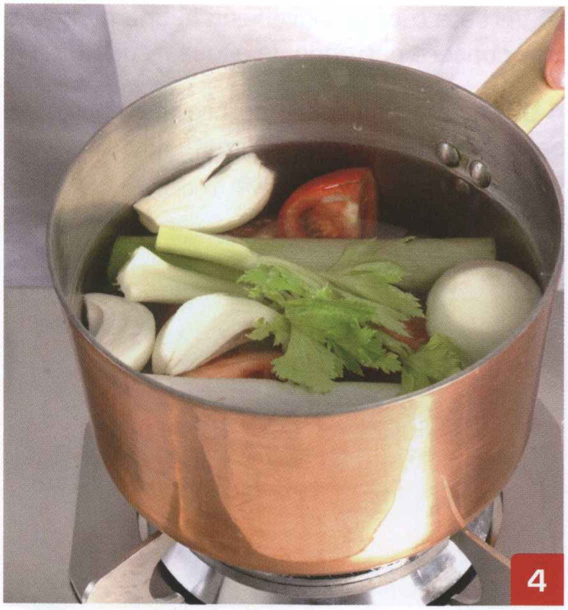
3. Unite anche il sedano e le foglie ben lavate.

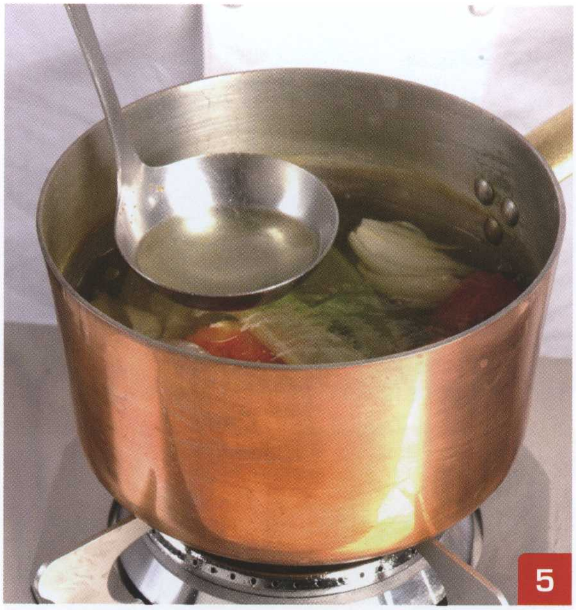


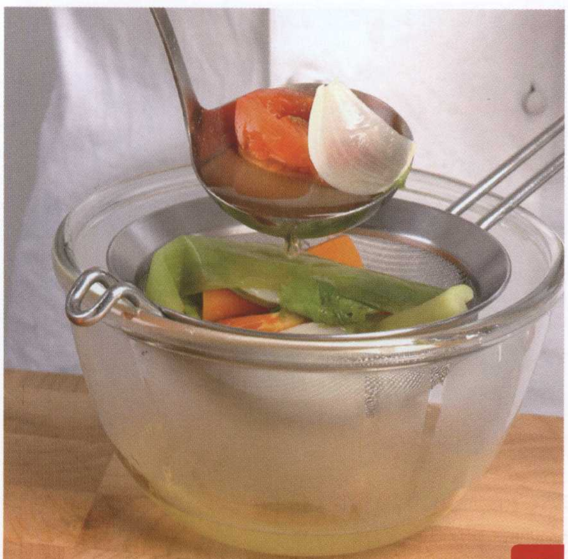
2



3







4-5. Fate cuocere a fiamma bassissima per 3 ore senza salare.

6. A cottura ultimata filtrate il brodo aiutandovi con un colino ed eliminate le verdure.



- brodo di carne -

Ingredienti

1,5 l d'acqua
300 g di ossa di manzo
150 g di polpa di manzo
50 g di carote, 50 g di sedano
30 g di cipolla, 25 g di porro
1 pomodoro, 2 rametti di rosmarino
2 foglie di salvia

1-2. Mondate le verdure e tagliatele a pezzettoni o a spicchi. Tagliate a pezzetti anche la carne di manzo.


1


2

3. Versate tutti gli ingredienti in una pentola e fate cuocere partendo da acqua fredda.

4-5. Portate il brodo a bollore sostenuto, abbassate la fiamma e schiumate. Lasciate cuocere per 3 ore e poi filtrate.


3


4


5

- brodo di pesce -

Ingredienti

200 g di lische di pesce, 2 l d'acqua
30 g di carote, 30 g di sedano, 15 g di cipolla
20 g di scalogno, 5 g di gambi di prezzemolo
1 foglia d'alloro, 1 rametto di rosmarino
2 foglie di salvia, 5 grani di pepe



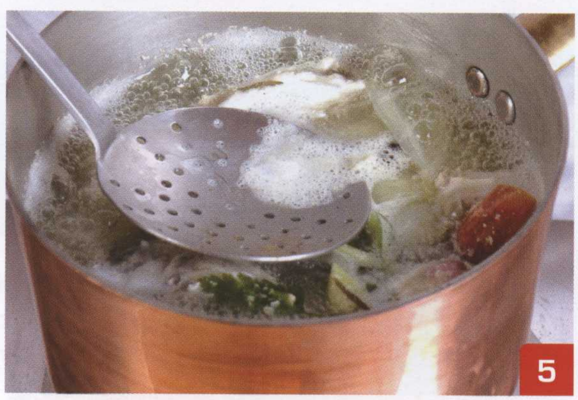


1-2. Pulite il pesce eliminando branchie e parte interna della bocca; togliete gli occhi e la pelle e conservate la lisca centrale. Immergete lische e testa in acqua fredda.

3-4-5. Unite gli odori, le spezie e le verdure mondate e tagliate a pezzi. Cuocete il composto per 1 ora e mezza e schiumate. Filtrate poi il brodo ottenuto in un colino a maglie fini.







● Il brodo di pesce viene utilizzato per glassare i pesci cotti in padella, per le vellutate di pesce e per i risotti a base di pesce.

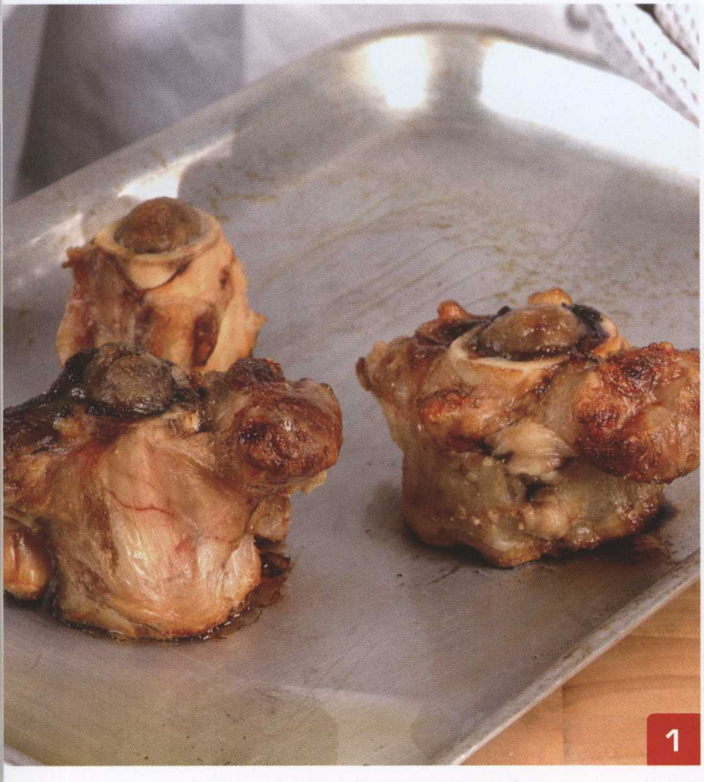
- fondo bruno -

Ingredienti

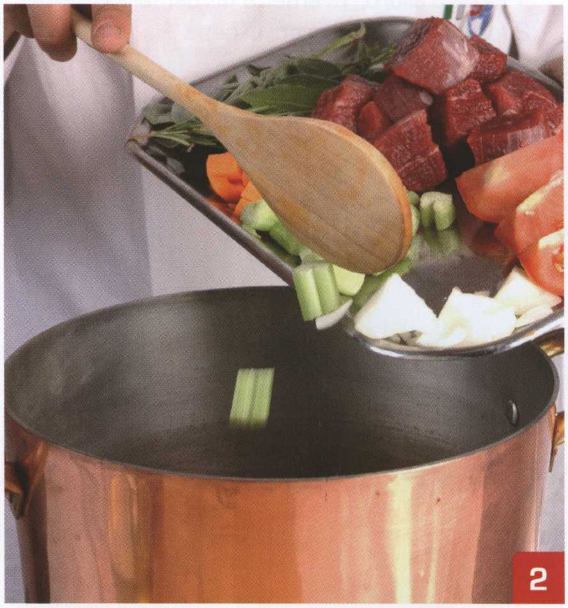
400 g di polpa di vitello
ossa di vitello
1 bicchiere di vino rosso
1 carota, 1 cipolla
1 gambo di sedano
1 pomodoro
1 spicchio d'aglio
olio extravergine d'oliva
10 g di concentrato di pomodoro
salvia, alloro
rosmarino

1. Bruciate le ossa di vitello in forno a 220°C per circa 20 minuti.

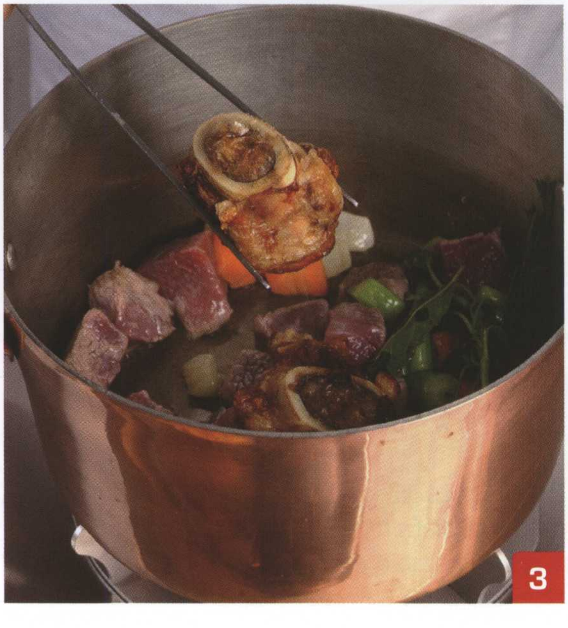
2. Scaldate l'olio d'oliva in una pentola, unitevi gli odori e la polpa di vitello e fate rosolare.



1

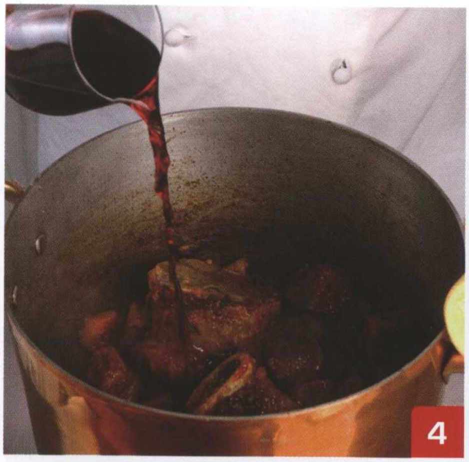


2

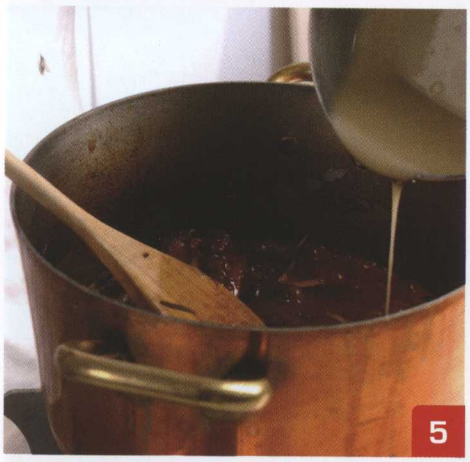


3

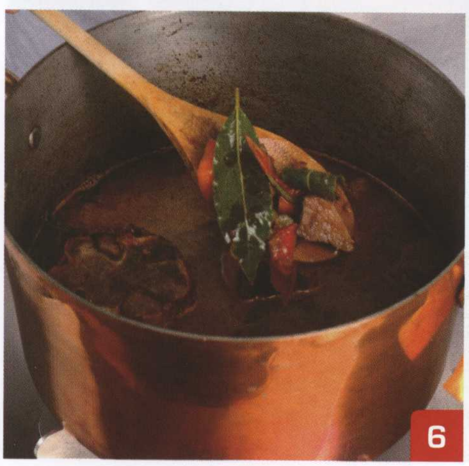
Il fondo bruno serve a legare salse con cui condire primi o secondi piatti di carne.











3-4. Unitevi anche le ossa, il concentrato di pomodoro, il pomodoro e fate cuocere per alcuni minuti. Sfumate con il vino e fate evaporare 3/4 del composto.

5-6. Coprite con acqua o brodo di carne e fate cuocere per 2 ore. Al termine della cottura legate con un roux a base di burro e farina.

7. Filtrate il composto ottenuto aiutandovi con un colino a maglie strette.

- besciamella -

Ingredienti

1 l di latte intero, 80 g di farina bianca "00"
80 g di burro, noce moscata, sale



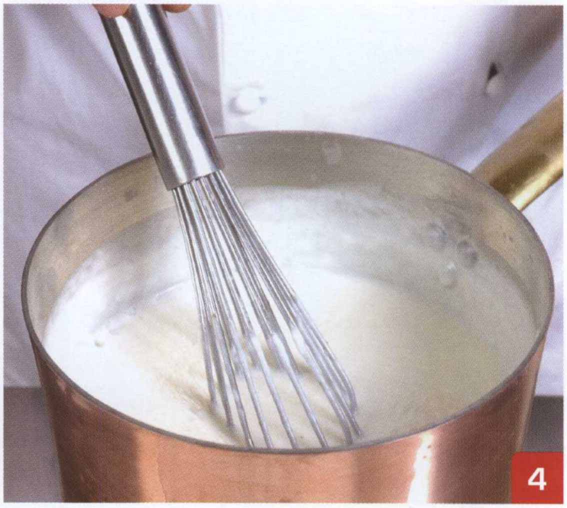
1



2



3



4

Per ottenere un roux, utilizzato per legare e addensare vari tipi di preparazioni: dopo lo step n°2, unite al composto del brodo e mescolate per amalgamare.

1-2. Fate fondere il burro in una padella. Quando sarà quasi fuso unite la farina e mescolate con la frusta. Fate cuocere per 2 minuti.

3. Appena il composto risulterà dorato unitelo al latte bollente e mescolate bene per evitare che si formino grumi.

4. Unite la noce moscata e mescolate ancora fino a ottenere una besciamella della consistenza desiderata.

- maionese -

Ingredienti

150 ml di olio d'oliva extravergine
350 ml di olio d'oliva
25 ml d'aceto bianco
1/2 limone
10 g di senape dolce
1 pizzico di sale, 4 tuorli

1-2. Rompete le uova separando i tuorli dagli albumi. Sbattete i tuorli e l'aceto aiutandovi con una frusta.

3. Unite al composto la senape. Aggiungete il succo di limone spremuto.

4. Per ultimo unite l'olio a filo sempre mescolando con la frusta fino a montare la maionese.









- salsa tonnata -

Ingredienti

250 g di maionese, 150 g di tonno sott'olio
2 filetti d'acciuga sotto sale, 20 g di capperi
30 g di pane bianco, 5 ml d'aceto bianco

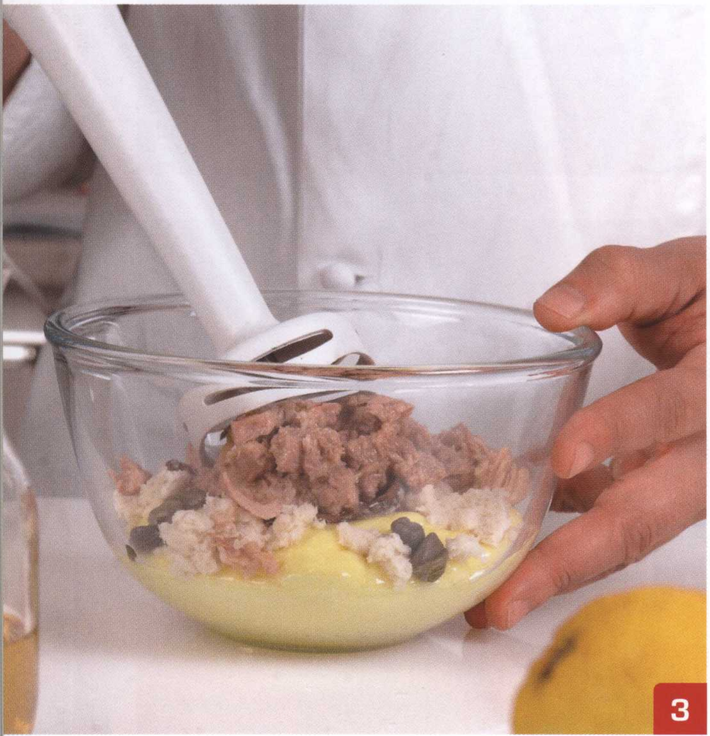


1

1-2. Ammorbidite il pane nell'aceto, poi strizzatelo. Unite il pane a pezzetti nella maionese già preparata. Aggiungete le acciughe diliscate e lavate, i capperi dissalati e il tonno spezzettato.



2



3



4

3-4. Frullate a scatti gli ingredienti con un minipimer, per evitare che la maionese si scaldi e si smonti, fino a ottenere una salsa omogenea.

In questa ricetta viene utilizzato il pane per conferire maggiore cremosità alla salsa.

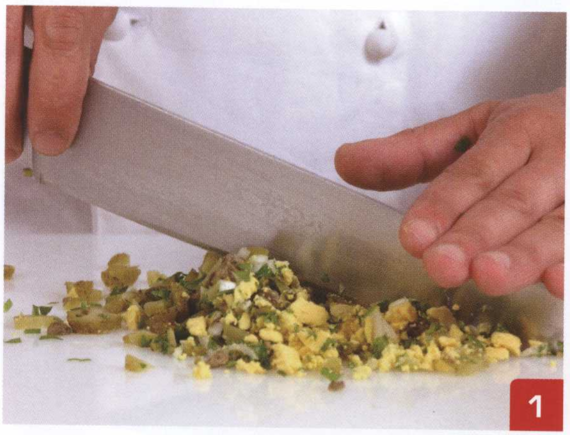




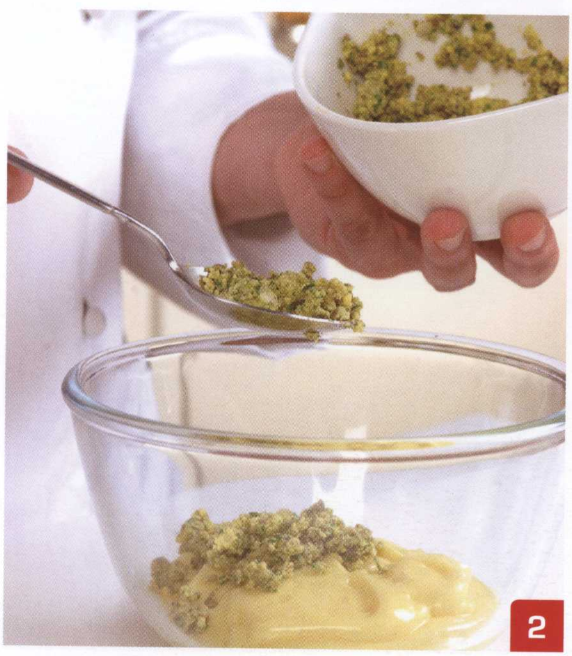
- salsa tartara -

Ingredienti

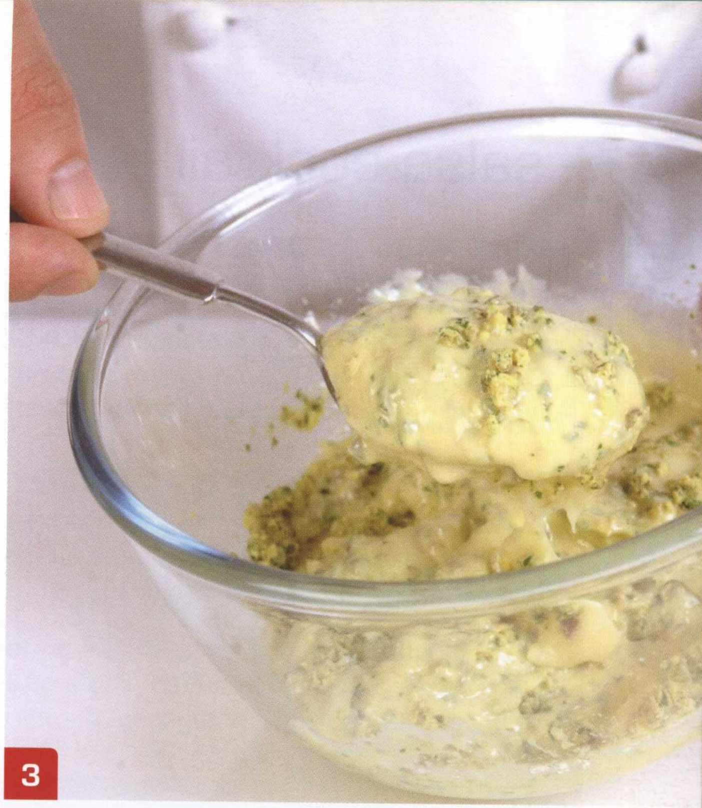
400 g di maionese
2 tuorli d'uovo sodo
25 g di capperi
60 g di cetriolini
10 g di cipollotto fresco
10 g di prezzemolo



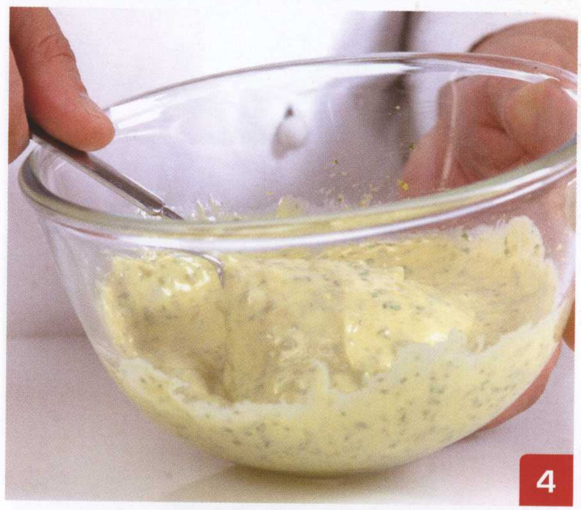
1



2



3



4

1-2. Tritate finemente al coltello i tuorli, i capperi, i cetriolini, il cipollotto e il prezzemolo. Unite il trito preparato alla maionese già pronta.

3. Amalgamate delicatamente gli ingredienti con un cucchiaio.

4. Mescolate fino a ottenere una salsa cremosa e omogenea.

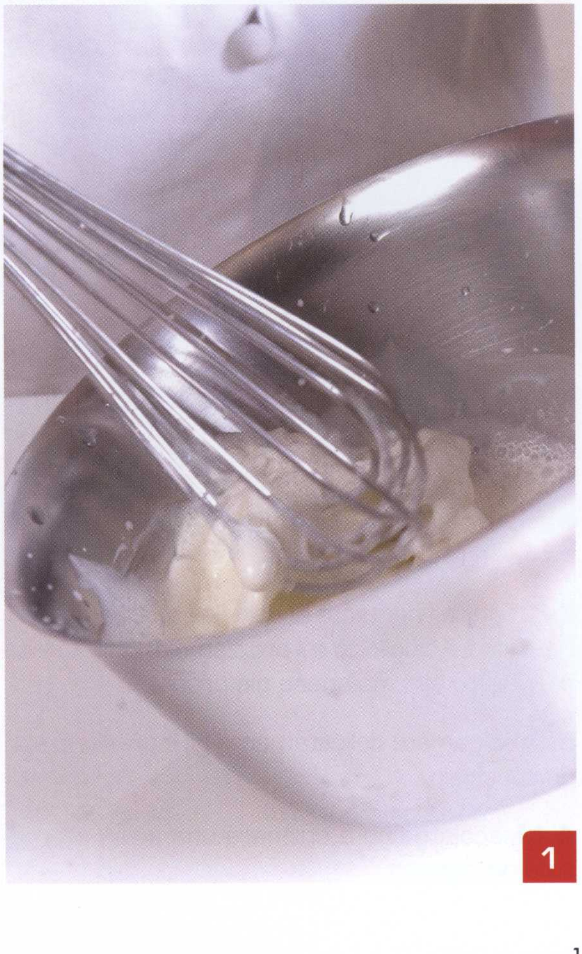
- salsa cocktail -

Ingredienti

200 g di maionese
6 gocce di salsa Worcester
70 g di panna montata
70 g di ketchup

1-2. Montate la panna aiutandovi con una frusta. Unite la panna alla maionese già preparata e versate qualche goccia di salsa Worcester.

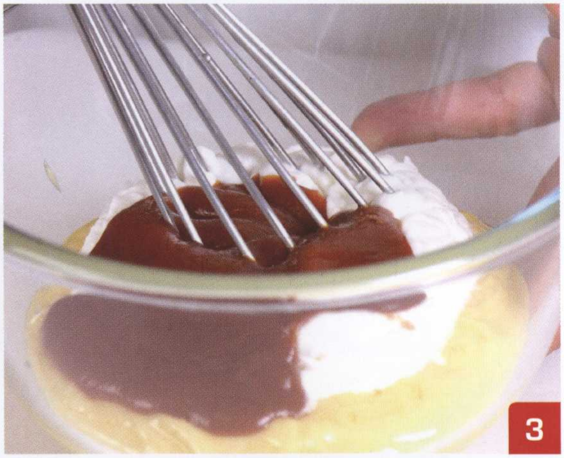
3-4. Aggiungete il ketchup e cominciate a mescolare con una frusta. Continuate fino a ottenere una salsa cremosa e omogenea.



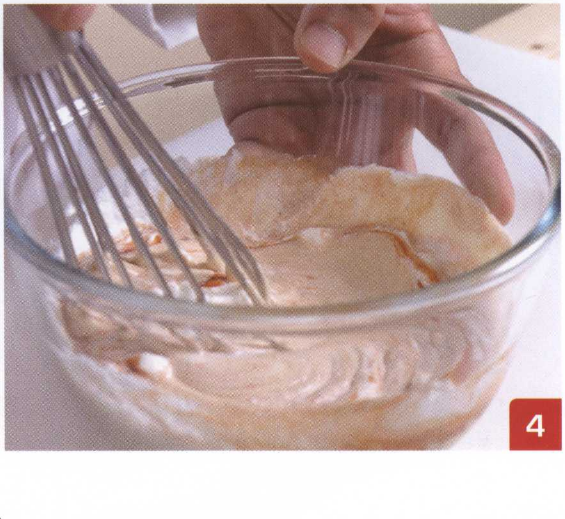
1



2



3



4

- vinaigrette -

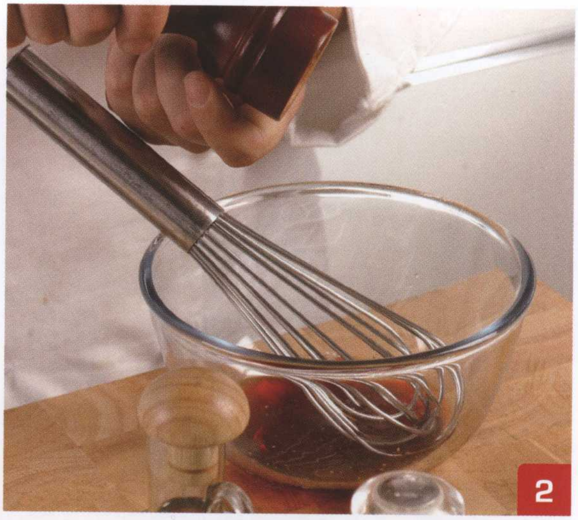
Ingredienti

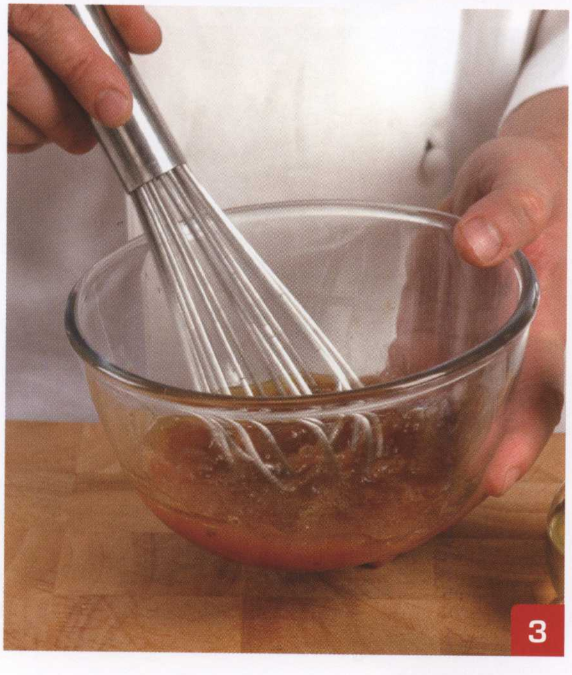
3 cucchiai d'aceto rosso
180 ml di olio d'oliva extravergine
1/4 di cucchiaino di sale, pepe

1-2. Unite l'aceto rosso, l'olio d'oliva extravergine, il sale e il pepe in una ciotola.

3-4. Emulsionate con una frusta fino a ottenere un condimento omogeneo (per velocizzare la preparazione potete utilizzare un minipimer).









● Potete variare la preparazione della vinaigrette sostituendo l'aceto rosso con aceto bianco o aceto balsamico. Potete inoltre unire agli ingredienti 1/2 cucchiaino di senape.

- citronette -

Ingredienti

1 limone
80 ml di olio d'oliva extravergine
sale e pepe






1-2. Spremete il limone. Versate il succo ottenuto in una ciotola e iniziate a mescolare con una frusta.

3-4. Salate, pepate, unite l'olio d'oliva extravergine. Continuate a mescolare fino a ottenere un condimento omogeneo.



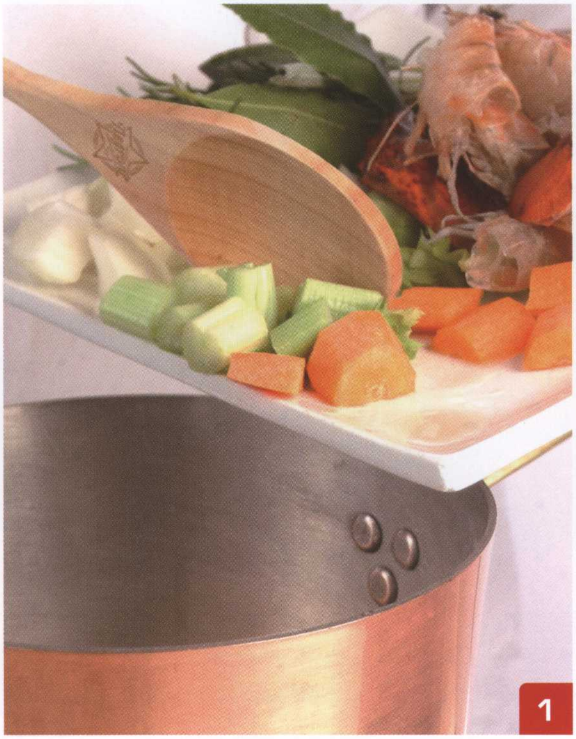
- salsa ai crostacei -

Ingredienti

teste e carapaci di crostacei
1 carota, 1 costa di sedano
1 cipolla bianca
1 bicchierino di Brandy
10 g di concentrato di pomodoro
olio d'oliva extravergine
1 spicchio d'aglio, 1 foglia d'alloro
rosmarino, salvia

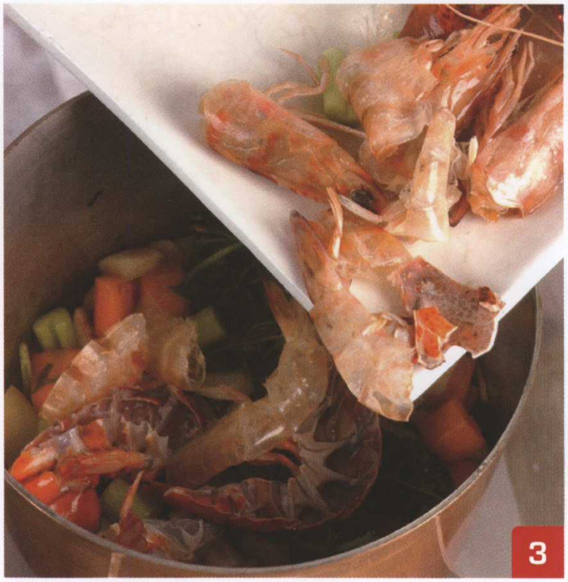
1. Scaldate l'olio in una casseruola. Unite le verdure mondate e tagliate a pezzi e l'aglio in camicia e fate rosolare.

2. Profumate con gli aromi indicati e continuate a rosolare fino a quando il fondo della pentola sarà scuro.

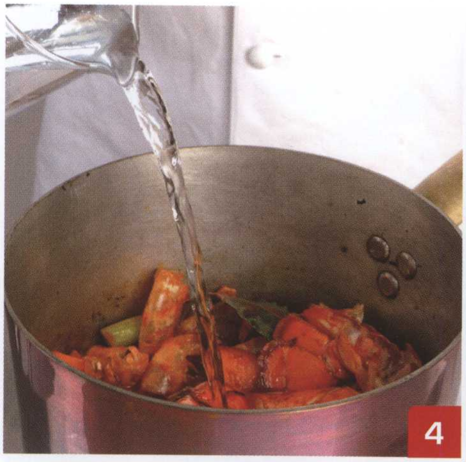

1

3-4-5. Unite i crostacei, il concentrato di pomodoro, il Brandy e fate fiammeggiare. Coprite con acqua e portate a ebollizione. Fate cuocere per 20 minuti mescolando di tanto in tanto.

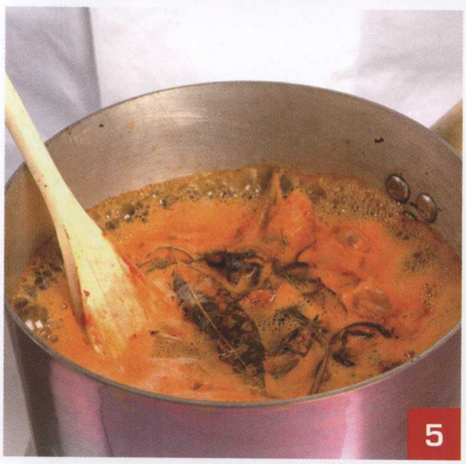

2


3

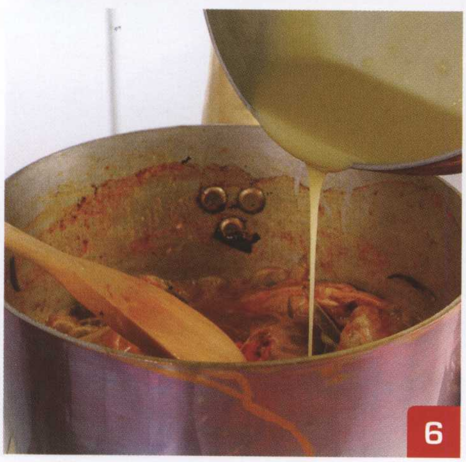
Usate la salsa come condimento per primi e secondi piatti a base di pesce.











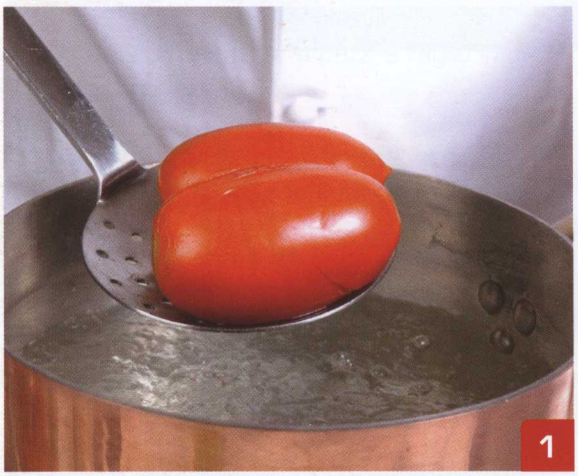
6. Aggiungete alla salsa un roux a base di burro e farina per legare bene il tutto. Cuocete ancora per 3-4 minuti.

7-8. A fine cottura versate la salsa in un colino a maglie fini e ponetelo su una bacinella. Filtrate la salsa schiacciando bene teste e carapaci per far fuoriuscire gli umori dei crostacei.

- salsa di pomodoro -

Ingredienti

1 kg di pomodori San Marzano
100 ml di olio d'oliva extravergine
60 g di carote
50 g di cipolla
40 g di sedano
1 spicchio d'aglio
10 g di basilico
sale e pepe bianco


1


2


3


4

1. Immergete i pomodori in acqua bollente per 10 secondi, quindi scolateli e trasferiteli in acqua e ghiaccio.

2-3. Pelate i pomodori, privateli dei semi e tagliateli a pezzetti. Fate scaldare l'olio in una pentola capiente.









4. Preparate un trito con la carota, il sedano e la cipolla e unitelo nella pentola.

5. Unite anche lo spicchio d'aglio sbucciato e rosolate.

6. Eliminate l'aglio, unite i pomodori e mescolate per amalgamare.

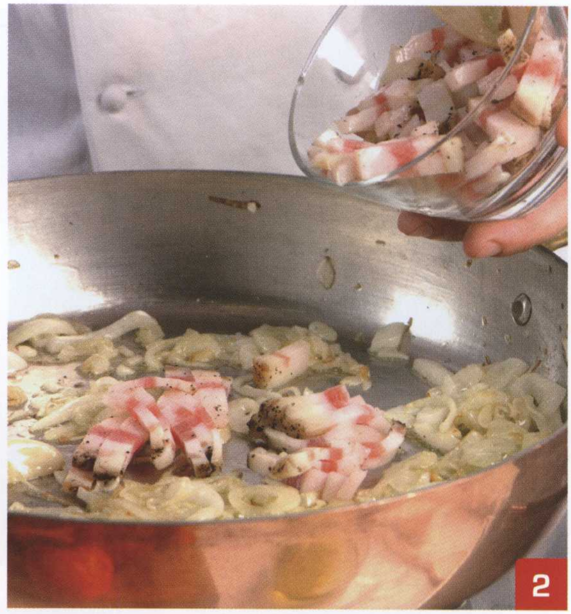
7. Aggiungete il basilico ben lavato e tagliato a pezzetti e portate a cottura per circa 1 ora.

- amatriciana -

Ingredienti

400 g di pomodori tondi da sugo
180 g di guanciale
120 g di cipolla bionda
4 cucchiai di olio d'oliva extravergine
2 g di peperoncino fresco
1 spicchio d'aglio
pepe

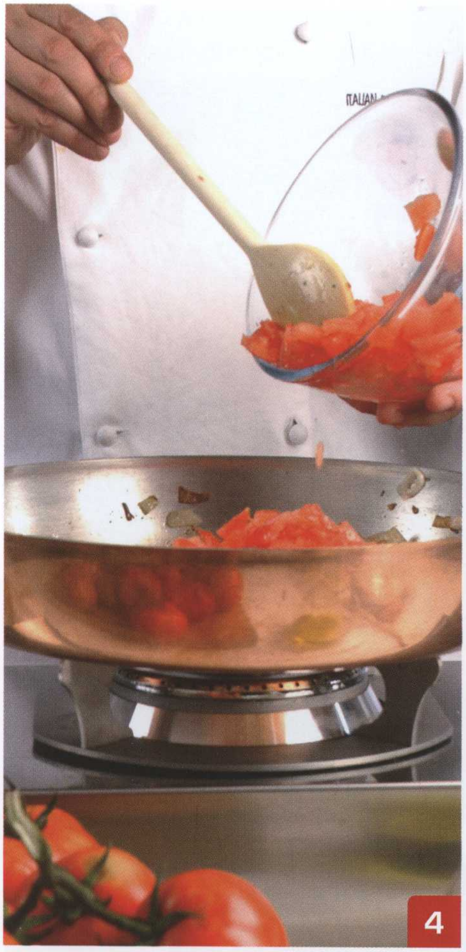


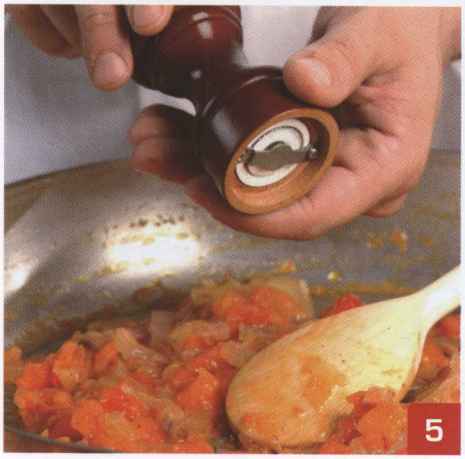


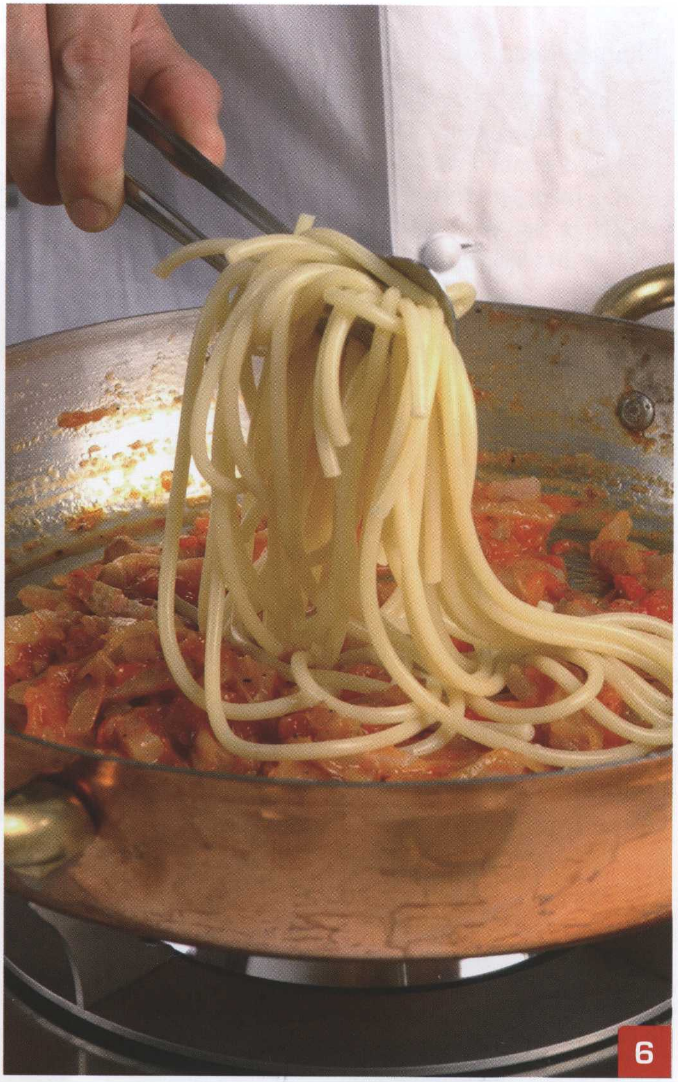


1. Tagliate il guanciale a fette spesse 6-7 mm e riducetele a dadolata.

2. Affettate finemente la cipolla e soffriggetela in padella con lo spicchio d'aglio. Unite la pancetta nella padella e fate rosolare mescolando con un cucchiaio di legno.







3-4. Aggiungete il peperoncino tagliato a fettine sottili. Unite i pomodori tagliati a pezzetti e fate rosolare.

5. Insaporite il condimento con il pepe macinato al momento e cuocete il tutto per 10 minuti.

6. Lessate la pasta in abbondante acqua salata e scolatela al dente. Versate la pasta direttamente nella padella del sugo, fatela saltare per 1 minuto a fiamma vivace e servite con pecorino grattugiato.

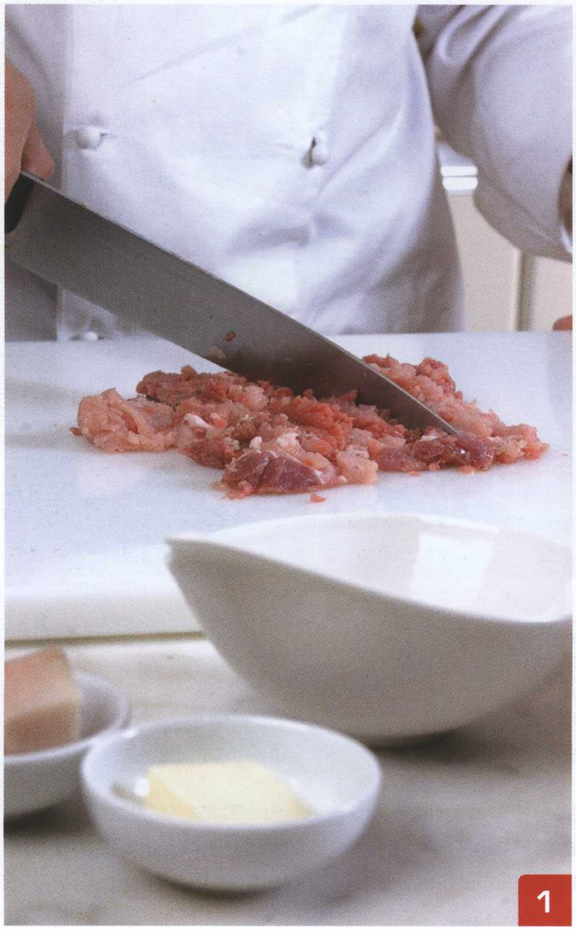
- ragù bolognese -

Ingredienti

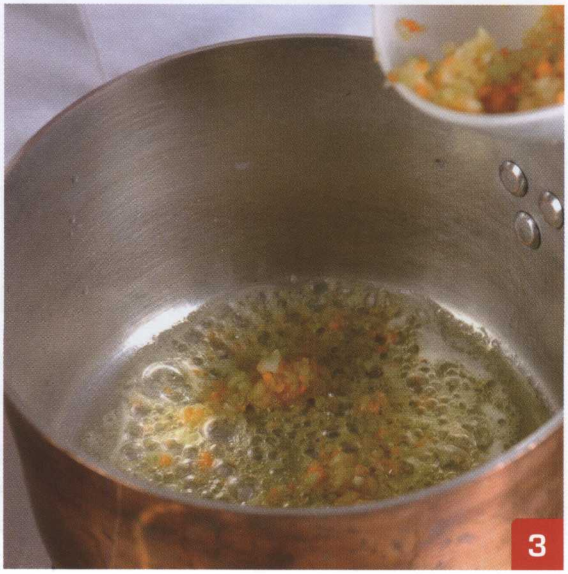
400 g di polpa magra di maiale
400 g di polpa di manzo (spalla)
60 g di concentrato di pomodoro
300 ml di vino rosso, 300 ml d'acqua
80 g di cipolla
50 g di lardo, 50 g di burro
20 ml di olio d'oliva extravergine
40 g di carota, 30 g di sedano
10 g di porcini secchi
2 foglie di salvia, 6 foglie di basilico
prezzemolo, sale e pepe

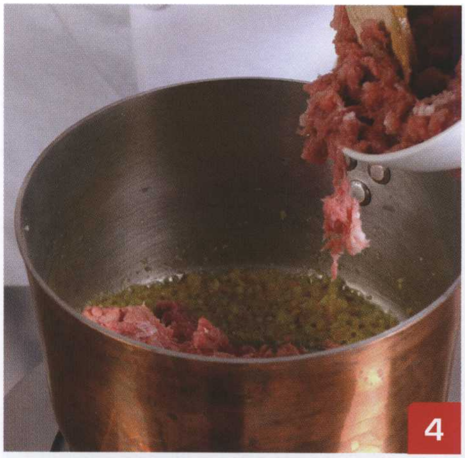
1. Tritate finemente il sedano, la carota e la cipolla insieme al lardo. Riducete la carne a bocconcini e tritatela dandole colpi secchi con la punta di un coltello.

2. Legate gli aromi (eccetto il basilico) con lo spago da cucina.


1


2


3









3-4. Versate il burro in una pentola capiente, unite l'olio d'oliva e il trito preparato. Unite anche il mazzetto di odori e fate rosolare mescolando. Unite la carne precedentemente tritata.

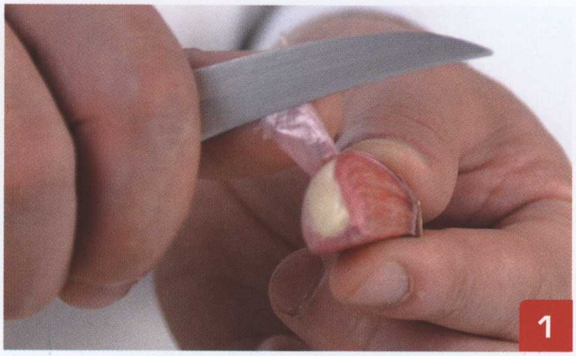
5. Ammollate i funghi nell'acqua per circa 20 minuti, poi strizzateli e tagliuzzateli finemente. Non appena il fondo risulterà caramellato unite il concentrato di pomodoro e i funghi.

6. Versate il vino rosso e fate sfumare. Unite al sugo poca acqua e portate a cottura. A 3/4 della cottura unite sale e pepe. A fine cottura unite il basilico lavato e spezzettato ed eliminate il mazzetto di aromi.

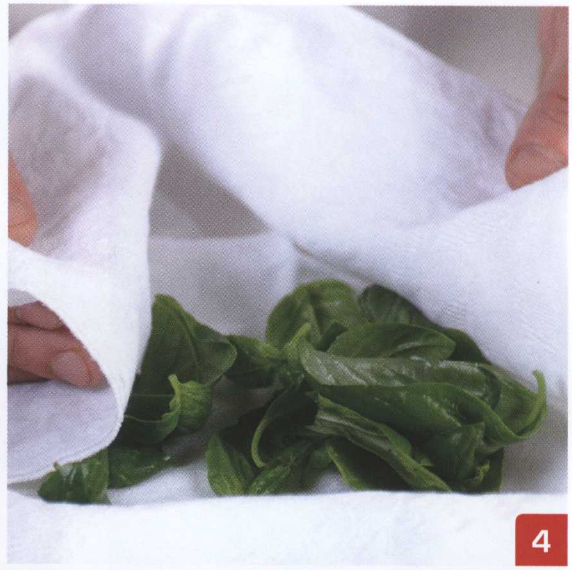
- pesto genovese -

Ingredienti

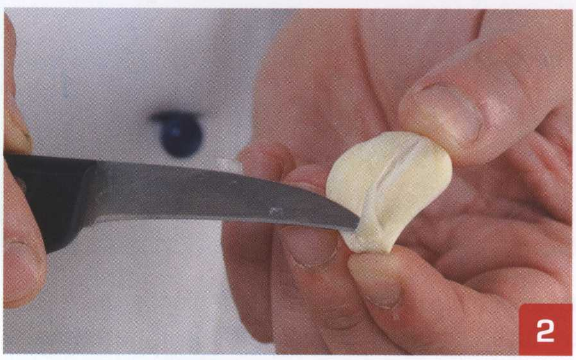
120 g di basilico
15 g di parmigiano
15 g di pecorino
12 g di pinoli, 1 spicchio d'aglio
olio d'oliva extravergine, sale grosso



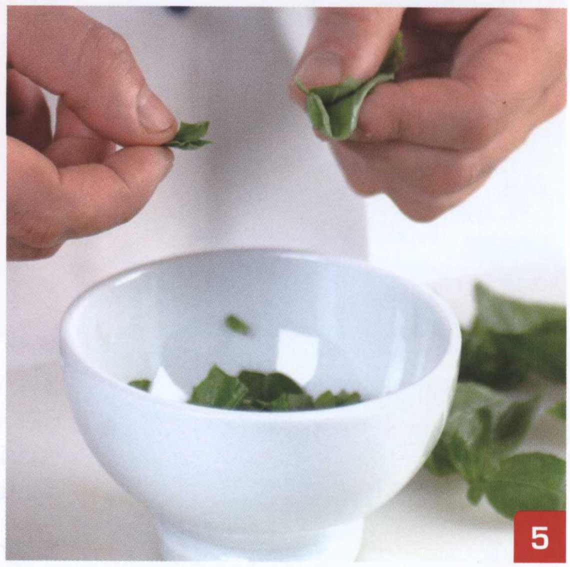
1



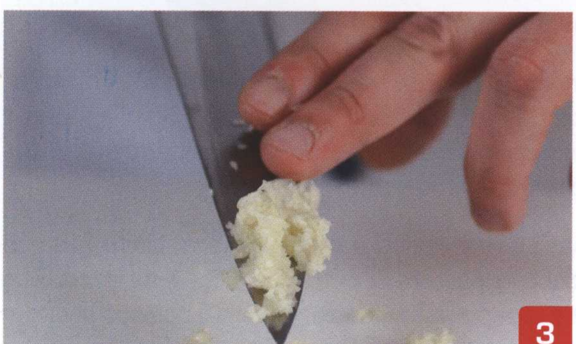
4



2



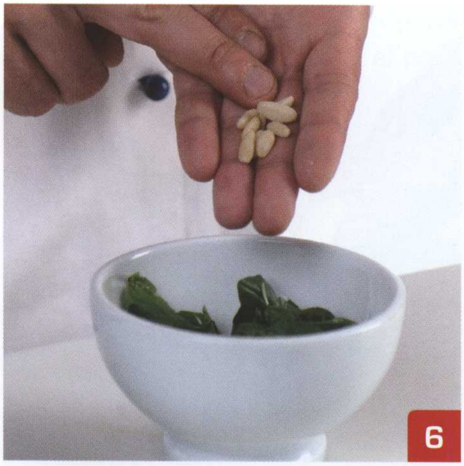
5



3

1-2-3. Sbucciate lo spicchio d'aglio, privatelo dell'anima centrale e tritatelo molto finemente su un tagliere.

4. Lavate accuratamente il basilico sotto acqua corrente e asciugatelo delicatamente con uno strofinaccio.









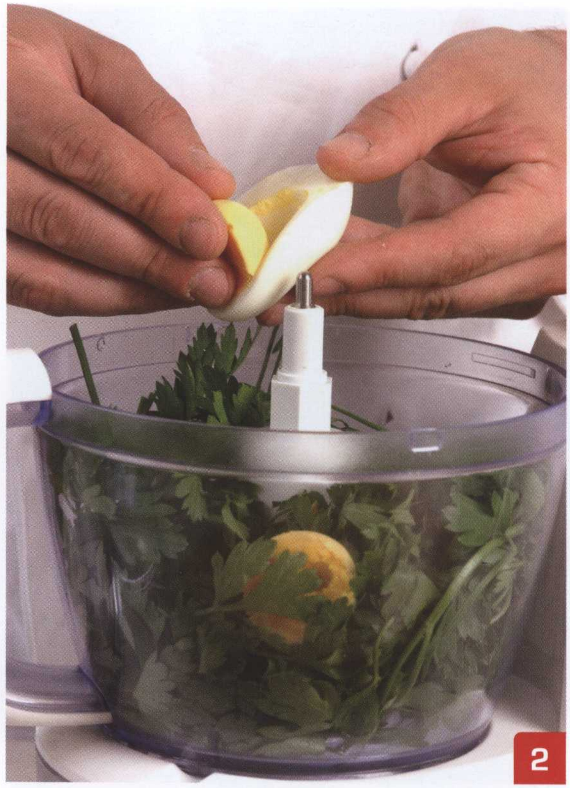
5. Spezzettate con le mani il basilico asciugato e mettetelo in una terrina.

6-7-8. Unite l'olio d'oliva extravergine i pinoli, l'aglio precedentemente tritato, il parmigiano e il pecorino. Pestate bene il tutto con il pestello fino a ottenere un composto omogeneo.

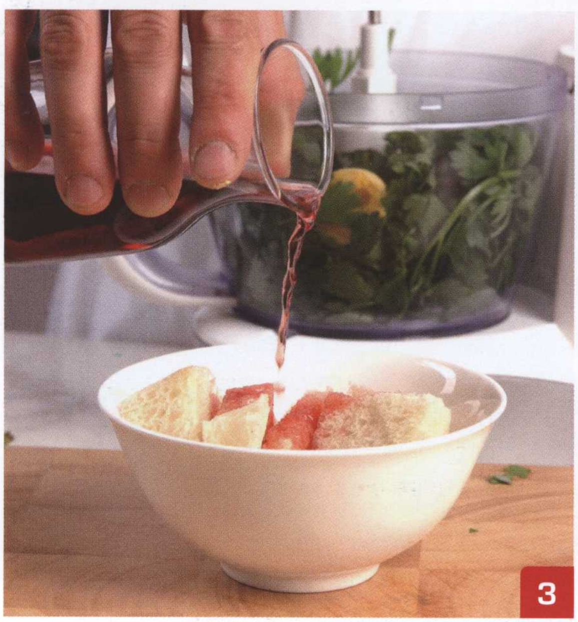
- salsa verde -

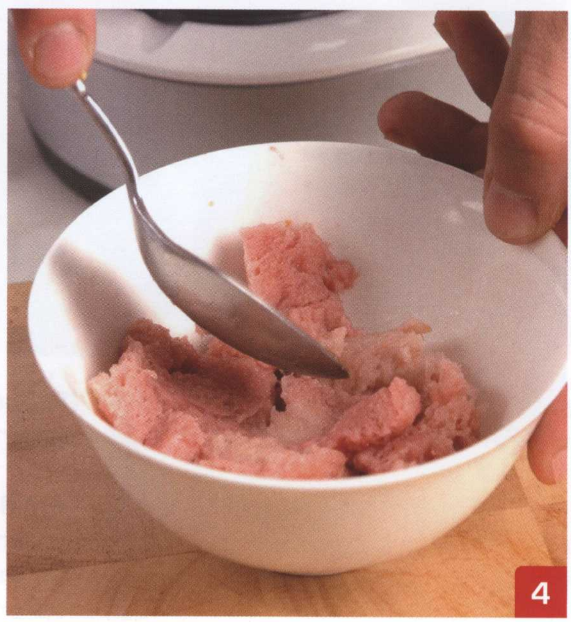
Ingredienti

200 g di prezzemolo
6 cucchiai di olio d'oliva extravergine
50 g di mollica di pane
3 cucchiai d'aceto rosso
40 g di acciughe salate
2 g di peperoncino rosso fresco
1 tuorlo d'uovo sodo, 1 spicchio d'aglio







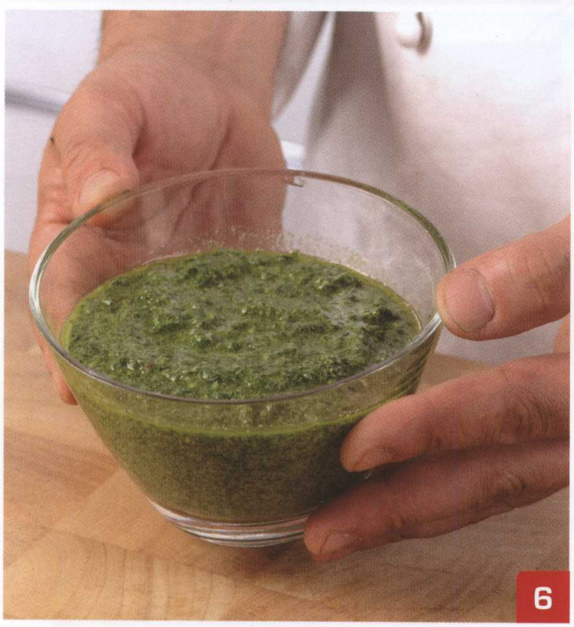


1-2. Versate nel mixer le foglie di prezzemolo ben lavate e asciugate. Unite al prezzemolo il tuorlo d'uovo sodo.

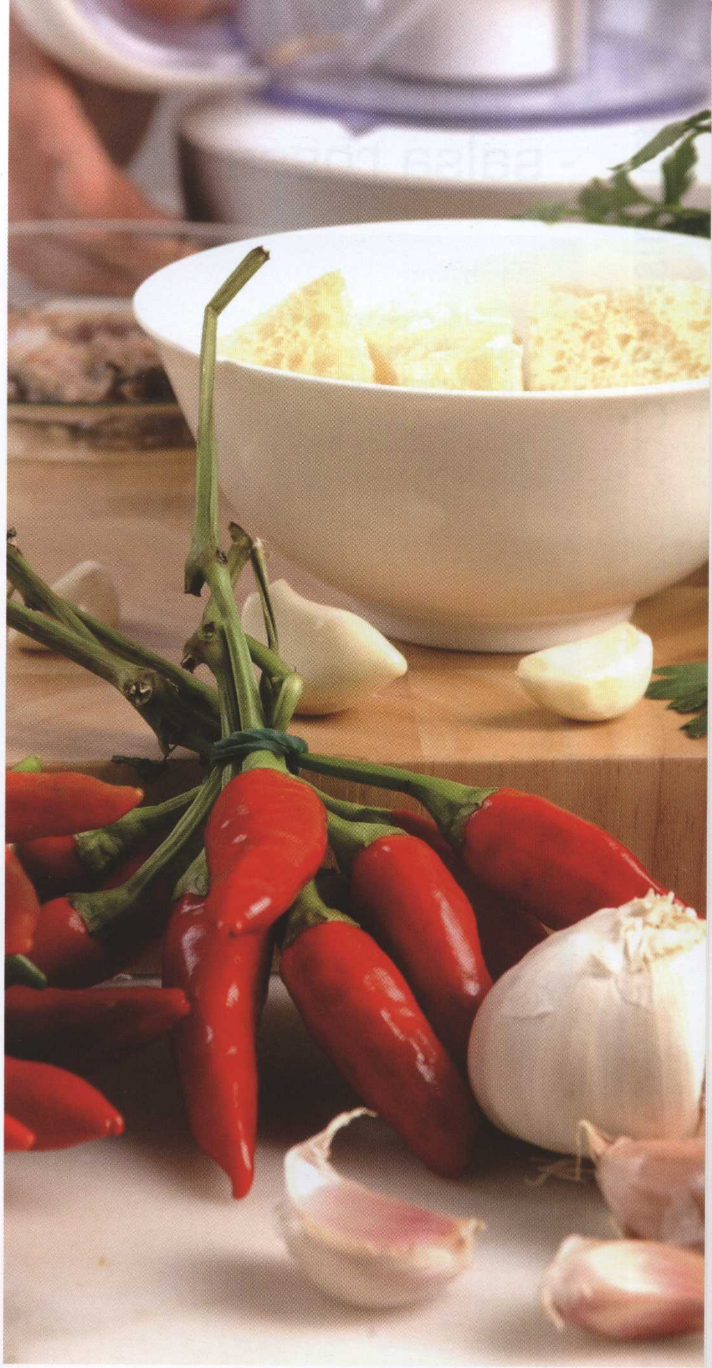
3. In una terrina inumidite la mollica di pane con l'aceto.



5



6



4. Mescolate con un cucchiaio per fare inzuppare bene la mollica. Unite la mollica bagnata con l'aceto nel mixer. Prendete il peperoncino, lavatelo e unite anch'esso nel mixer.

5-6. Frullate il tutto per qualche secondo; poi unite l'olio e continuate a frullare fino a ottenere una salsa fluida e omogenea.

- salsa rossa -

Ingredienti

800 g di peperoni rossi dolci
1 spicchio d'aglio
5 g di concentrato di pomodoro
2 acciughe sotto sale, 40 ml d'aceto rosso
30 g di zucchero, sale

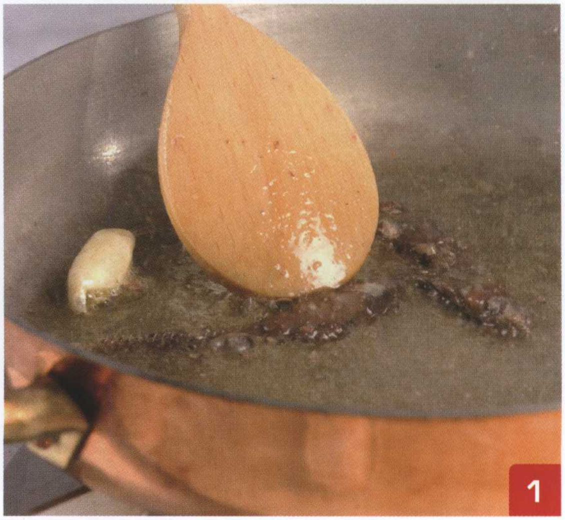


Questa salsa a base di peperoni è ottima per accompagnare secondi piatti di carne, in particolar modo i bolliti misti.

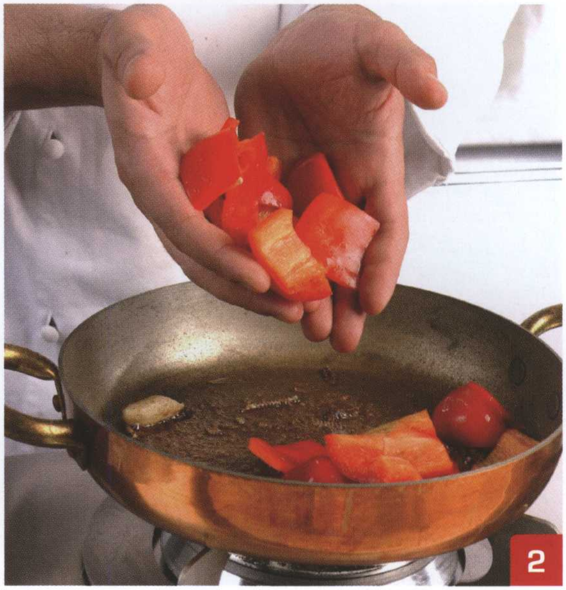
1. Rosolate in una padella l'aglio con l'olio, unite le acciughe e fatele sciogliere.

2. Aggiungete i peperoni ben lavati e tagliati a pezzi e fate rosolare.

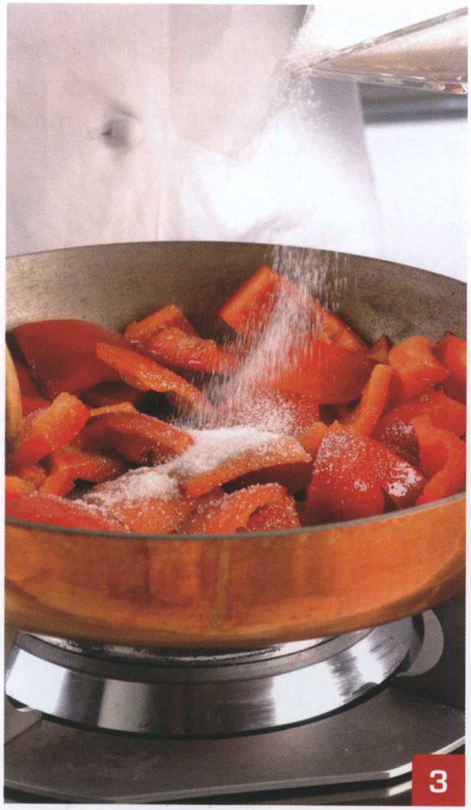
3. Unite in padella lo zucchero e il concentrato di pomodoro.

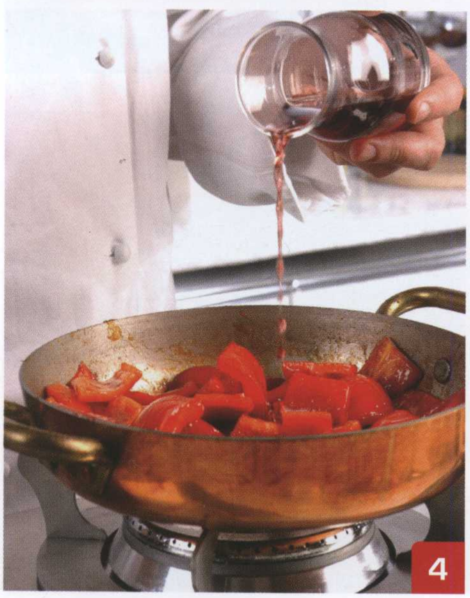


1



2









4. Sfumate con l'aceto e fate cuocere coperto per circa 20 minuti.

5-6. A fine cottura togliete dal fuoco e fate intiepidire. Frullate la salsa con il miniper.

- giardiniera -

Ingredienti

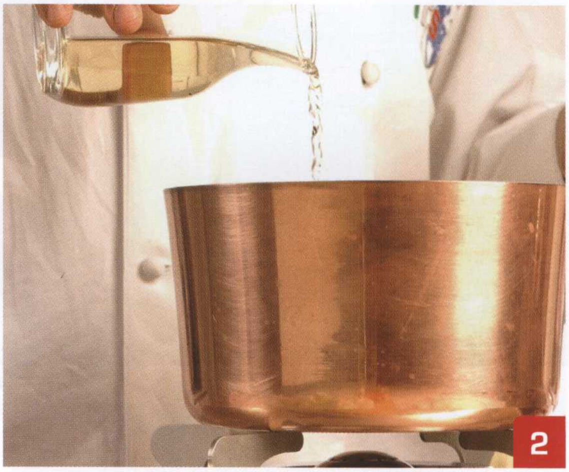
450 g di cetrioli
220 g di cipolline
225 g di sedano verde, 150 g di carote
150 g di peperoni rossi dolci
150 g di fagiolini, 150 g di cavolfiore
250 ml d'aceto bianco
40 g di senape in semi
40 g di zucchero, curcuma
4 chiodi di garofano, sale

1. Tagliate i peperoni, le carote, il cavolfiore, il sedano e le cipolline a pezzi piccoli. Immergete nel ghiaccio le verdure mondate e tagliate per 30 minuti prima di cuocerle: in questo modo cuocendo non perderanno colore.

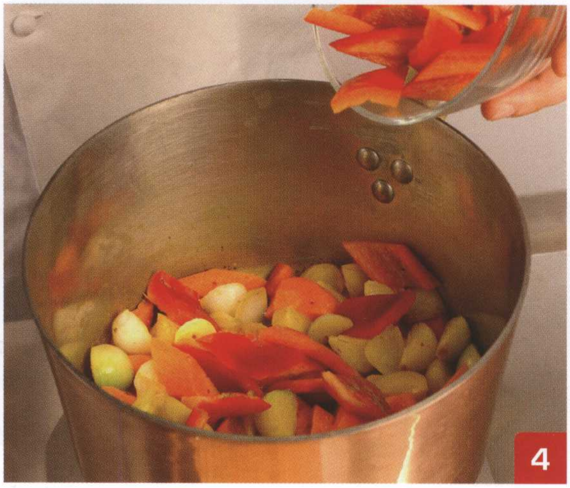
2-3. Fate bollire insieme l'aceto bianco e lo zucchero. Unite in pentola i chiodi di garofano e i semi di senape.

4. Unite per prime le carote. Poi tutte le altre verdure e in ultimo i peperoni.

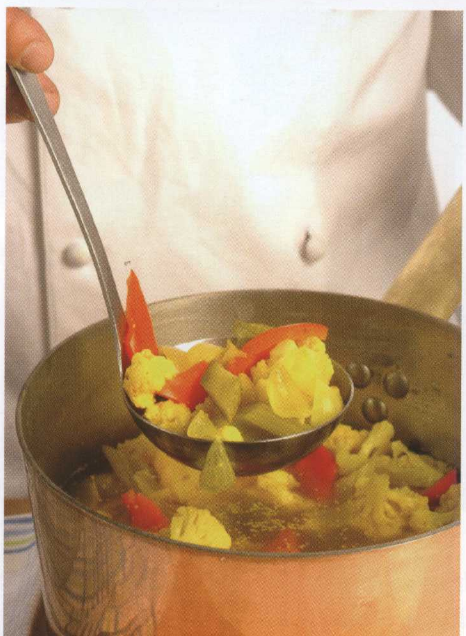

1


2


3


4







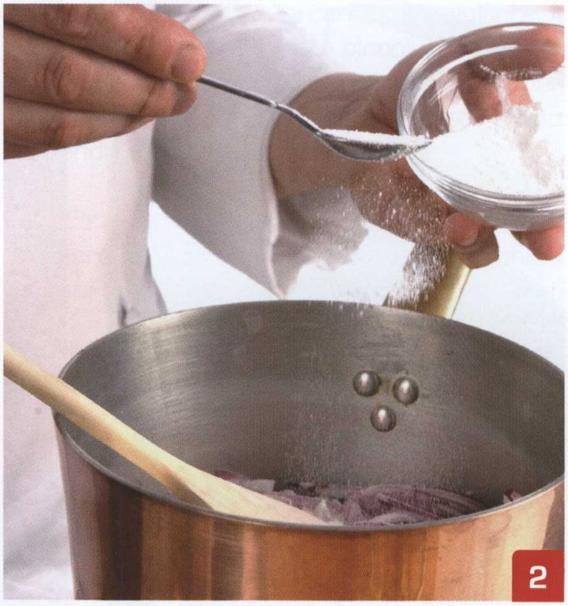
5. Aggiungete l'acqua e il sale e cuocete per 15 minuti dal momento dell'ebollizione.

6-7. A cottura ultimata togliete dal fuoco e scolate le verdure dal liquido di cottura. Versate le verdure in contenitori sterilizzati. Ricoprite con il liquido di cottura ancora caldo e chiudete il barattolo. Capovolgete il barattolo, mettetelo in una pentola d'acqua fredda e fatelo cuocere per 10 minuti dal momento dell'ebollizione. Spegnete e lasciate raffreddare il vaso nell'acqua.

- composta di cipolle di Tropea -

Ingredienti

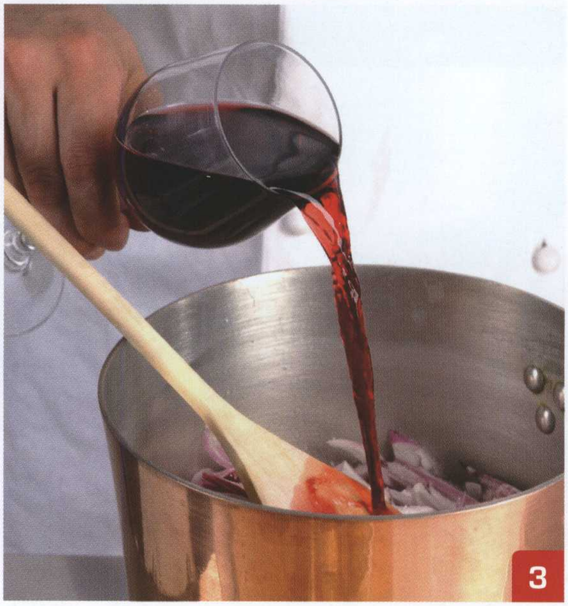
400 g di cipolle di Tropea
120 ml di vino rosso
50 ml d'aceto rosso
25 g di zucchero
20 g di miele
20 ml d'aceto balsamico
olio d'oliva extravergine
sale



2

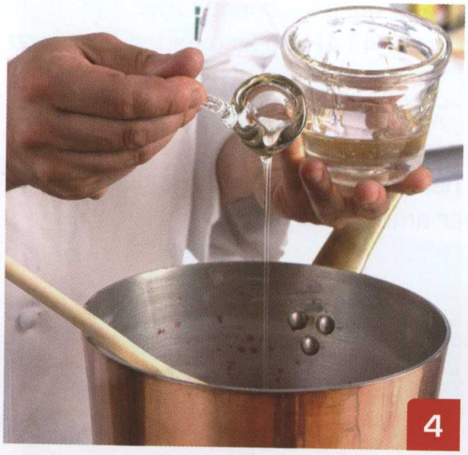


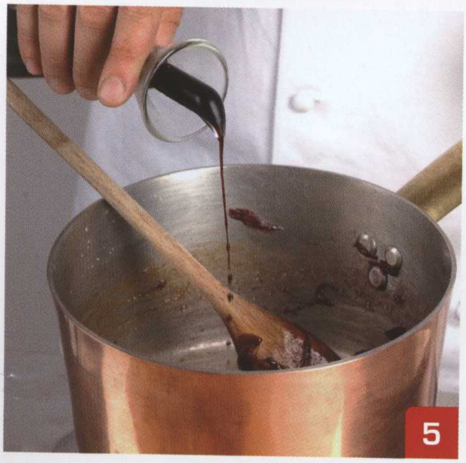
1



3

1-2-3. Unite in una casseruola l'olio d'oliva e fatelo scaldare leggermente. Aggiungete all'olio le cipolle affettate e mescolate. Unite al composto lo zucchero e il vino rosso.









4-5. Aggiungete l'aceto di vino, il sale e il miele. Cuocete per 2 ore a fiamma bassa mescolando di tanto in tanto, fino a che le cipolle si disfano. A fine cottura unite l'aceto balsamico per dare una nota di acidità.

6-7. Ponete la composta in un vaso sterilizzato, chiudetelo ermeticamente, capovolgetelo e cuocetelo per 10 minuti in una pentola partendo da acqua fredda.

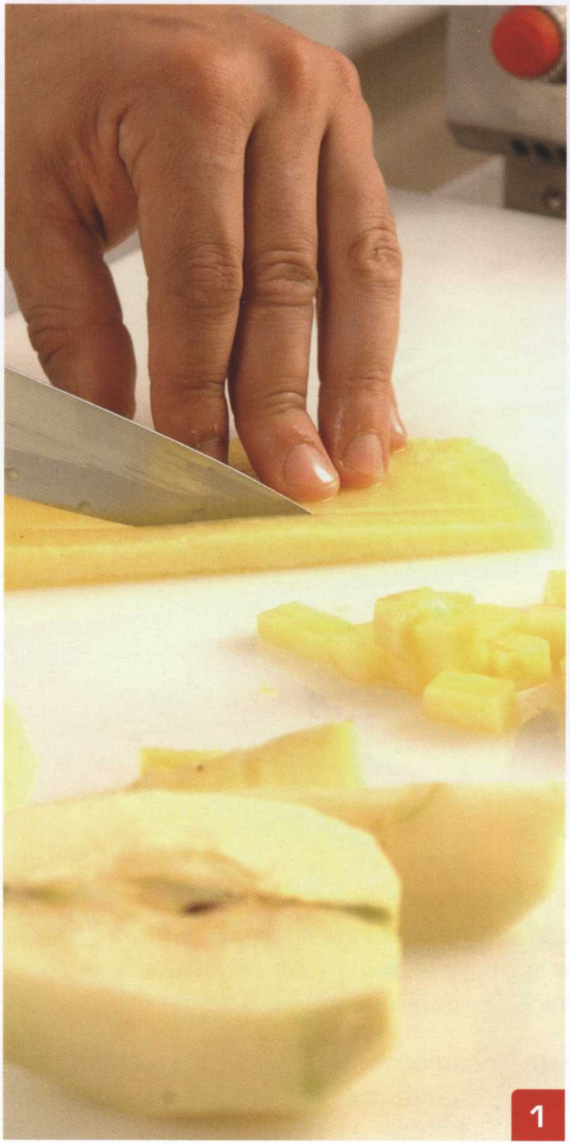
- composta d'ananas -

Ingredienti

1 kg di polpa di ananas
4 mele Golden
1 kg di zucchero
100 ml di Grappa

1. Sbucciate le mele e l'ananas (per il procedimento vedi pag. 414) e tagliate entrambi i frutti a cubetti.

2-3. Versate lo zucchero in una pentola capiente. Unite nella pentola la frutta a cubetti e mescolate per amalgamare bene.













4. Unite la Grappa e cuocete il tutto per circa 30 minuti mescolando spesso.

5-6. Trasferite il composto preparato in un vaso sterilizzato. Ponete il vaso capovolto in una pentola e cuocete partendo da acqua fredda per 10 minuti dall'inizio del bollore per sterilizzarlo.



Conserva di melanzane

per 4 persone

600 g di melanzane freschissime

1 peperoncino rosso fresco

1 spicchio d'aglio

aceto bianco

olio d'oliva extravergine

foglie di basilico

sale grosso

Mondate le melanzane, affettatele e ponetele a strati in una terrina, alternando ogn strato con sale grosso; schiacciate le melanzane con un piatto che entri nella terrina e appoggiatevi sopra un peso che tenga schiacciato il piatto e le melanzane, ben pressate nella loro acqua. Lasciatele in questa posizione almeno 24 ore, poi strizzatele tra le mani e immergetele in un recipiente pieno di aceto, dove staranno un'altra giornata.

Trascorso il tempo indicato strizzate le melanzane e trasferitele in una terrina con olio, peperoncino, aglio tritato e il basilico spezzettato. Mescolatele e trasferitele in barattoli di vetro da conserva, rabboccate con olio d'oliva e chiudete ermeticamente fino al momento di consumarle.

Preparazione 25 minuti
Cottura 10 minuti



Conserva di fagiolini

per 4 persone

1 kg di fagiolini teneri

2 spicchi d'aglio

aceto di vino bianco

olio d'oliva extravergine

sale

Mondate i fagiolini eliminando le punte; lavateli bene, scolateli e poi lessateli in acqua bollente salata finché saranno cotti, ma non troppo.

Una volta scolati e raffreddati trasferite i fagiolini in una terrina e copriteli interamente d'aceto. Lasciate i fagiolini sottaceto per 2 giorni interi e poi scolateli e conditeli con olio, aglio tritato e sale.

Riempite dei barattoli da conserva, rabboccateli con olio d'oliva extravergine fino all'orlo e chiudeteli ermeticamente. Conservate i fagiolini al fresco e al riparo dalla luce fino al momento di consumarli.

Preparazione 15 minuti
Cottura 10 minuti





Aceto all'aglio e erbe

per 1 litro

1 l d'aceto bianco o rosso

1 rametto di timo

1 rametto di salvia

1 rametto di rosmarino

2 spicchi d'aglio

6 grani di pepe nero

2 foglie di alloro

Sbucciate l'aglio e sistematelo nella bottiglia prescelta per conservare l'aceto aromatico insieme ai grani di pepe e alle foglie di alloro.

Aggiungete anche le erbe fresche legate a mazzetti e poi versatevi sopra l'aceto. Chiudete bene con un tappo di sughero e conservate l'aceto al buio per 2 settimane prima di utilizzarlo, filtrato o no, su insalate o altri condimenti a piacere.

Preparazione 10 minuti



Olio all'aglio

per 1 litro

1 l di olio d'oliva extravergine

1 mazzetto di basilico

1 mazzetto di melissa

1 mazzetto di timo

3 spicchi d'aglio

10 grani di pepe nero

Fate essiccare leggermente le foglie di basilico, la melissa e il timo per un paio di giorni. Trascorso questo periodo, poneteli in un vaso di vetro o in una bottiglia.

Non sbucciate gli spicchi d'aglio e inseriteli nel vaso o nella bottiglia prescelta per conservare l'olio aromatico insieme ai grani di pepe.

A questo punto versatevi sopra l'olio d'oliva extravergine, chiudete con un tappo di sughero e fate riposare almeno 1 mese prima di utilizzare questo condimento per insaporire pietanze di ogni genere.

Dopo aver fatto essiccare il basilico, la melissa e il timo, potete per comodità scegliere di legare il tutto in mazzetti con dello spago da cucina, che inserirete poi nel vasetto tutti interi insieme all'aglio, ai grani di pepe e all'olio d'oliva.

Preparazione 15 minuti



Marmellata di arance

per 1 kg di marmellata

1/2 kg di arance non trattate

1/2 kg di zucchero

1 limone non trattato

Con un coltellino affilato ricavate la buccia delle arance: tagliatela a julienne sottile e tuffatela in una pentola d'acqua bollente per 10 minuti.

Eliminate la parte bianca che si trova sotto la buccia delle arance e affettatele direttamente sulla casseruola che utilizzerete per preparare la conserva. Aggiungete nella casseruola il succo del limone filtrato, le bucce scottate e ben scolate e lo zucchero.

Mescolate bene il tutto, versatevi sopra 1 bicchiere d'acqua e cominciate a cuocere la marmellata portando a bollore, poi abbassate il fuoco e sempre mescolando continuate a cuocere per 1 ora.

Spegnete il fuoco, fate intiepidire la marmellata nel tegame poi versatela in un barattolo sterilizzato con alcol e ben asciutto, coprite con un disco di carta oleata bagnato di alcol su entrambi i lati e chiudete ermeticamente. Conservate in luogo fresco e asciutto.

Preparazione 20 minuti
Cottura 75 minuti







- carne -


1

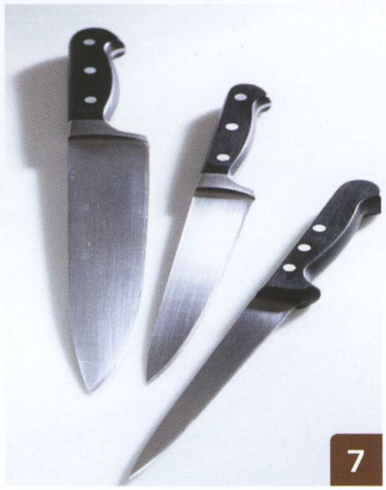

2


3


4


5


6


7


8


9


10

1. **Mannaia** La lama forte e larga è ideale per tagliare costolette e rompere o sminuzzare ossa. La larghezza della lama serve per battere energicamente la carne.

2. **Forchettone** Un altro classico della cucina alla griglia, indicato in modo particolare per la carne. Ricordate però di non bucare le vostre bistecche durante la cottura, in quanto questo favorisce la perdita dei liquidi, quindi dei nutrienti e del gusto.

3. **Pennellino** Il pennello può servire per spennellare ampie porzioni di carne, quando il "rustico" (ma anche pittoresco) rametto di rosmarino intinto nell'olio d'oliva non basta. Al contrario del rosmarino, però, il pennellino non esala delicate fragranze a contatto con il calore della griglia.

4. **Spiedini** Esistono con i manici in metallo o in legno. Sono di norma da preferire quelli con il manico in legno, che non si surriscaldano durante la cottura. Tuttavia, anche quelli con il manico in metallo vanno benissimo... basta aiutarsi con un canovaccio o una presina al momento di toglierli dal fuoco.

5. **Pinza** Per girare e maneggiare con delicatezza gli alimenti durante la cottura, evitando così di bucarli.

6. **Griglia** Utilissima per qualsiasi grigliata, questo comodo attrezzo permette di racchiudere l'alimento in una stretta sicura, che permette di girare carni, pesci, verdure o formaggi senza alcun rischio. Il manico permette di svolgere l'operazione in tutta comodità.

7. **Coltelli forgiati** Coltello trinciante con lama larga; coltello a lama appuntita, ideale per lardellare e togliere piccole cartilagini; coltello a lama sottile e flessibile per filettare.

8. **Piastra in pietra** Raggiunge la temperatura molto lentamente ma poi la mantiene con poco calore. Il vantaggio è che i cibi non si attaccano e mantengono le loro qualità organolettiche senza grassi aggiunti. Perfetta per cotture brevi di carni tagliate basse.

9. **Batticarne** Quando serve la carne "bassa" e ben schiacciata, una battuta veloce con un batticarne professionale risolve il problema.

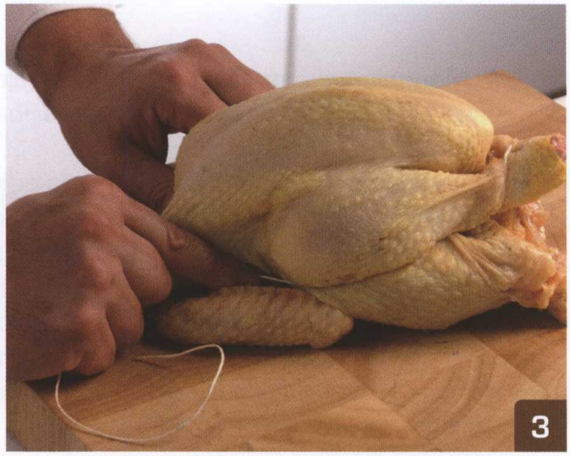
10. **Forchettone elettronico** Perfetto per il forno e per il grill, indica la temperatura interna (crudo, al sangue ecc.) della carne ed evita di sbagliare le cotture. Il termometro è programmato per 6 tipi di carne: manzo, agnello, vitello, maiale, tacchino e pollo. Funziona a batterie.

- pollo -

1. Farcite il pollo ben lavato con erbe aromatiche, 2 spicchi d'aglio schiacciati, sale e pepe.

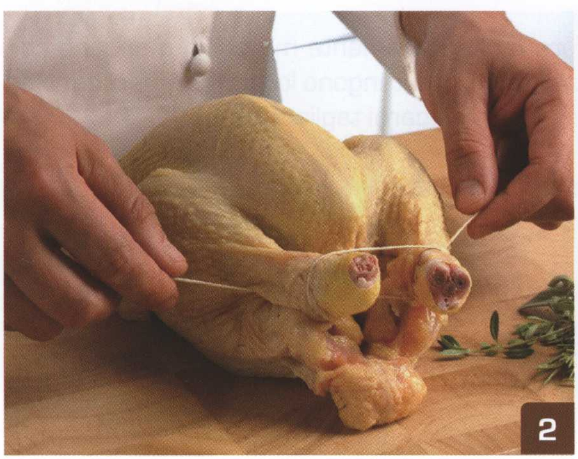
2. Incrociate lo spago da cucina sulle zampe.

3. Stringete sotto le zampe e fatelo passare sotto le cosce.







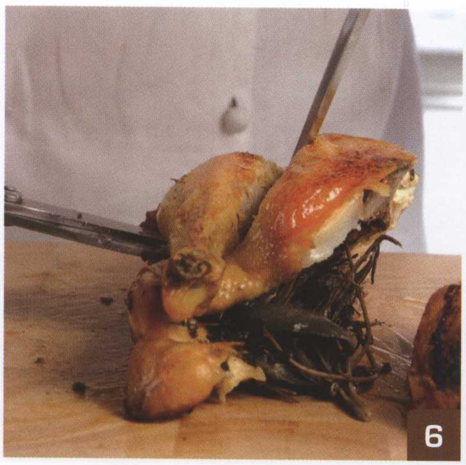




4. Legate lo spago con un fiocco chiudendolo dalla parte della testa (una volta cotto il fiocco è molto più semplice di un nodo da slegare).

5. Infornate a 160°C per circa 1 ora. Dopo aver eliminato lo spago tagliate il pollo a metà.

● È sempre meglio legare il pollo in cottura con spago da cucina per evitare che cuocendo si sformi.



6



7



8

6-7-8. Incidete la pelle in prossimità della coscia e seguendo il profilo della coscia stessa, dividete il pollo a pezzi. Servite il pollo ben caldo.

- involtini di pollo -

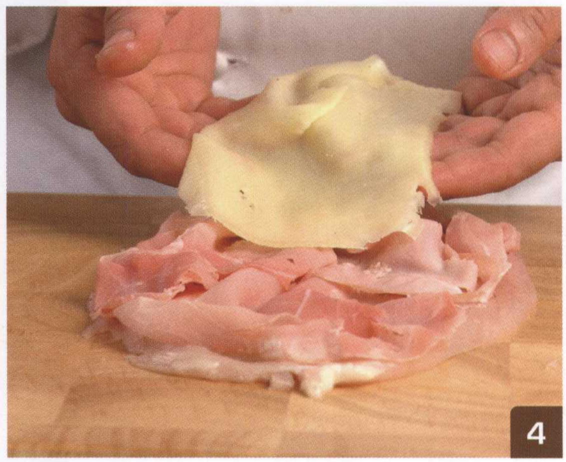
1-2. Aprite le fette di pollo a libro su un tagliere; salatele e pepatele.

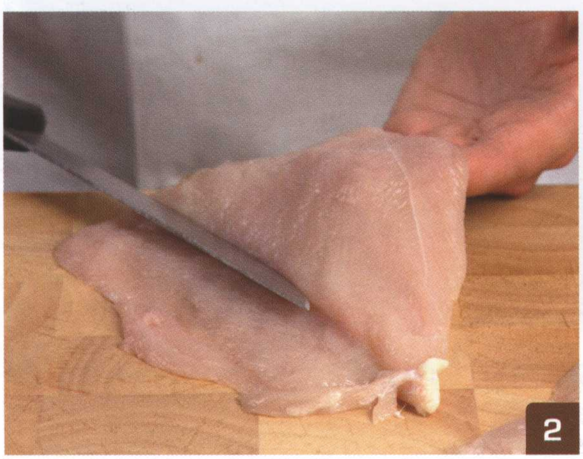
3. Battetele leggermente proteggendo la carne con pellicola da cucina.

4-5. Disponete sulla fetta di pollo aperta 1 fetta di prosciutto cotto e 1 fetta di formaggio tipo provola dolce. Ripiegate i lati della fettina di pollo farcita verso l'interno in modo che il ripieno non fuoriesca durante la cottura.





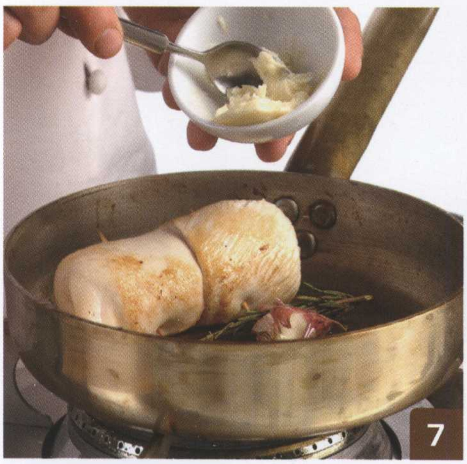




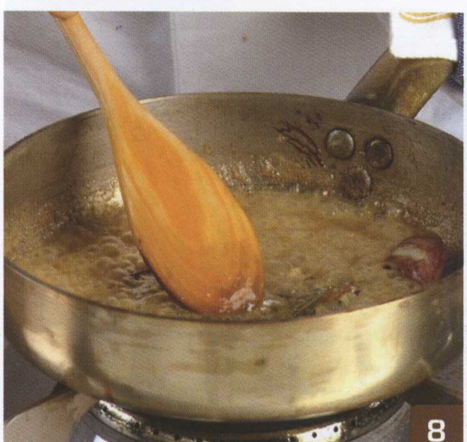




6



7



8



9

6. Arrotolate l'involtino fino a formare un cilindro e fermatelo alle due estremità con 2 stuzzicadenti.

7. Rosolate l'involtino in padella con olio d'oliva, 1 spicchio d'aglio in camicia e rosmarino. Eliminate dalla padella l'olio esausto e unitevi 30-40 g di burro maneggiato (lavorato a crema a freddo con 1 cucchiaio di farina). Sfumate con il vino, unite 1 tazza di brodo e cuocete per circa 20 minuti.

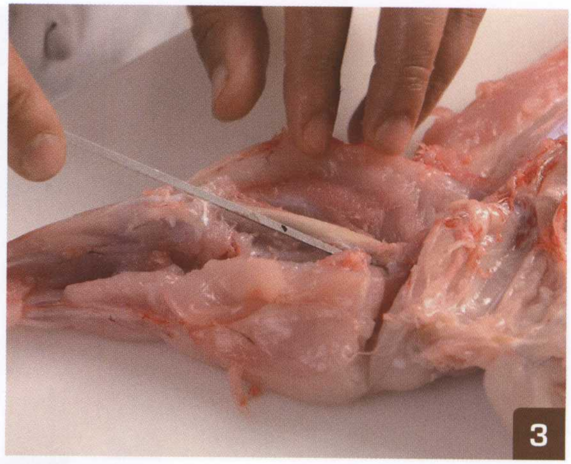
8-9. Una volta cotto il pollo tirate la salsa facendola restringere per qualche minuto. Tagliate a fette l'involtino e servitelo con la salsa tirata.

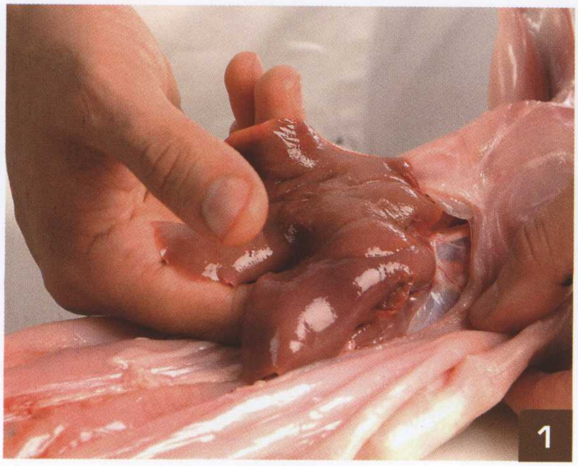
- coniglio -

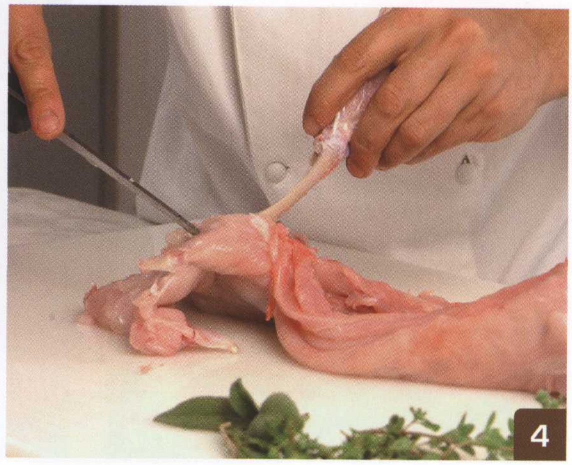
1. Eliminate le interiora (i rognoni, il cuore, il fegato e i polmoni). Eliminate la testa e dividete lo sterno in due metà.

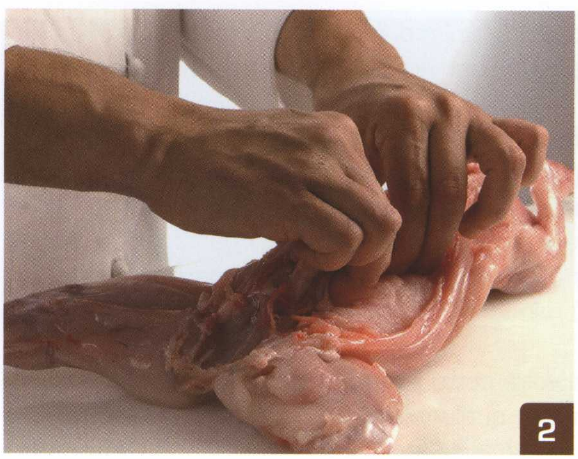
2. Incidete la parte del dorso lombare: si staccherà la pelle che riveste la carne lungo la spina lombare. Spolpate il coniglio dopo averlo inciso con la punta delle dita.

3-4. Per pulire la coscia: incidete la pelle seguendo l'osso fino a vederlo. Ripetete l'operazione per entrambe le zampe posteriori. Capovolgete il coniglio e disossate la parte della schiena.









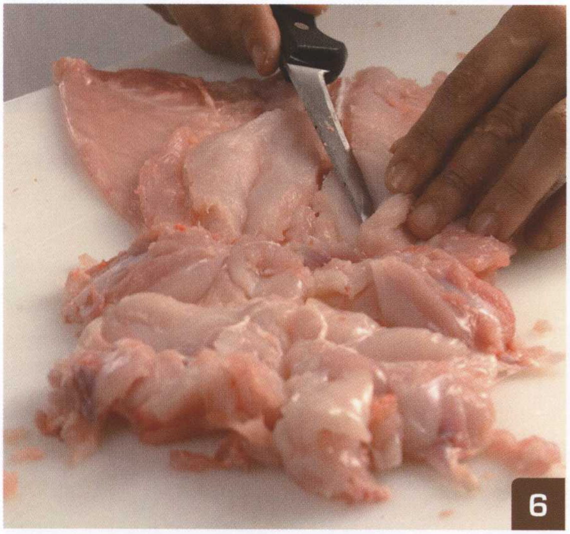


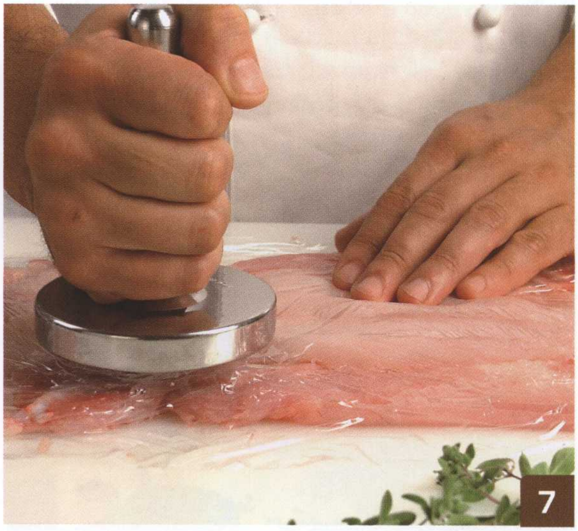
5. Per disossare il carré/costato raschiate le ossa con un coltellino affilato per estrarle con maggiore facilità.

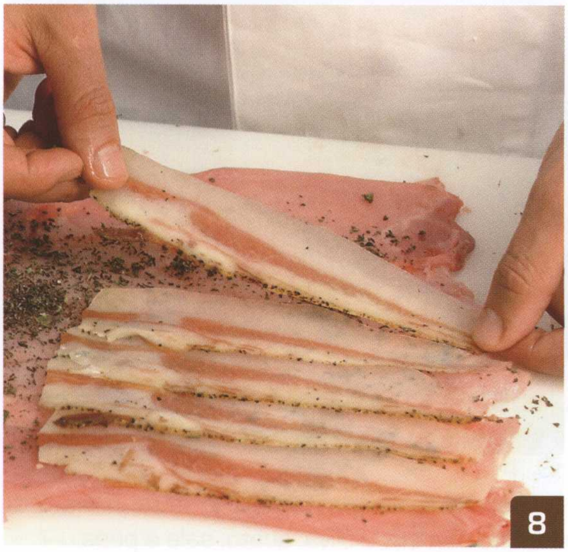
6-7. Una volta disossato il coniglio aprite il filetto a portafoglio, copritelo con la pellicola trasparente e schiacciatelo con il batticarne, leggermente inumidito per evitare che si appiccichi alla pellicola.

8. Cospargete il coniglio ben battuto con sale e pepe e un trito di erbe aromatiche miste tritate (rosmarino, timo, salvia, santoreggia, ecc.); poi ricoprite con fettine di lardo.

9. Arrotolate il coniglio nel senso della lunghezza e legatelo con spago da cucina in modo che non si apra durante la cottura.









- coniglio bollito -

1-2. Avvolgete nella pellicola il rollé di coniglio tenendo 4-5 cm di pellicola vuota a una delle estremità. Ripetete l'operazione fino a formare un salsicciotto. Immergete il coniglio in una pentola piena d'acqua e cuocete per 20 minuti (per un arrostino di 600-700 g).

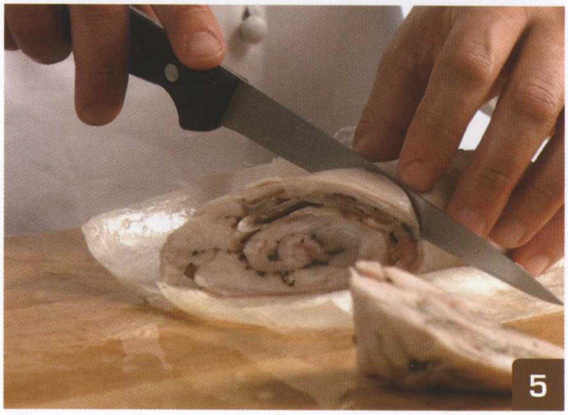
3-4. Incidete la pellicola, schiacciate leggermente per far fuoriuscire l'acqua formatasi in cottura e lasciate raffreddare. Una volta freddo bucate le estremità della pellicola e premete bene con le mani per eliminare l'acqua in eccesso. Tagliate un'estremità ed eliminate la pellicola.


3


1


4


2

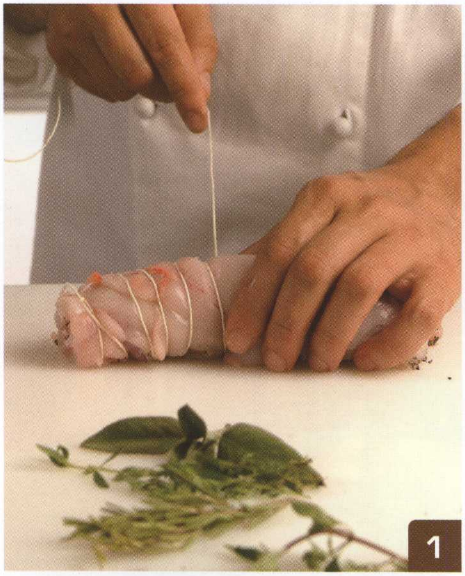

5

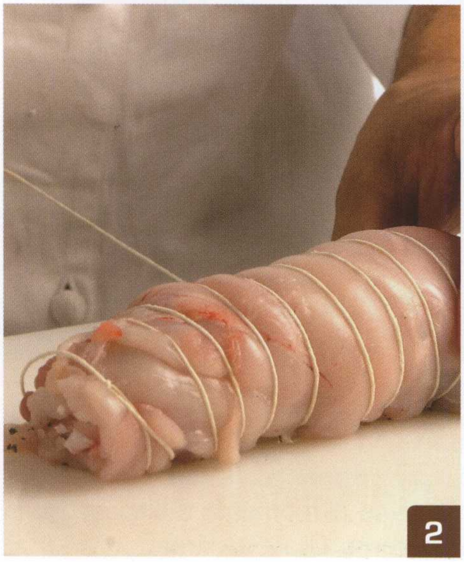
5. Servite il coniglio tagliato a fette in insalata condito con olio d'oliva, aceto, sale e pepe.

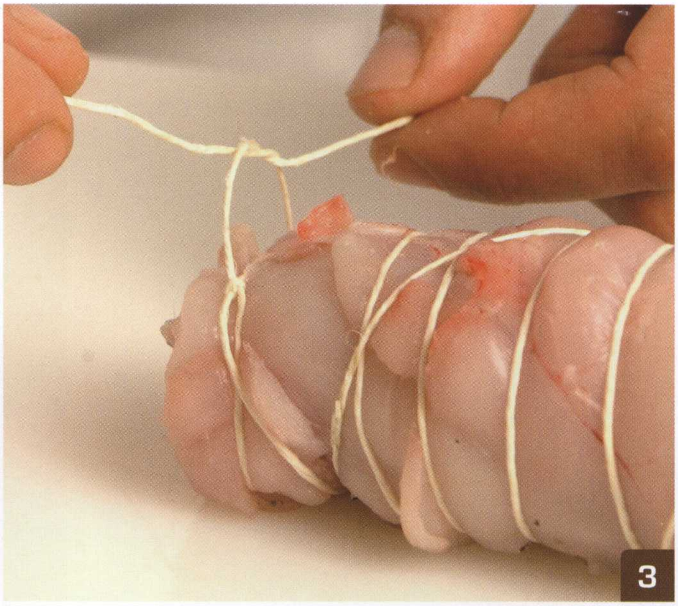
- coniglio cotto in padella -

1. Fermate lo spago con un nodo a una delle estremità del rollé e avvolgete poi lo spago intorno alla carne.

2. Terminate con due giri di spago in diagonale, per evitare che l'arrosto si pieghi durante la cottura.


1


2


3


4

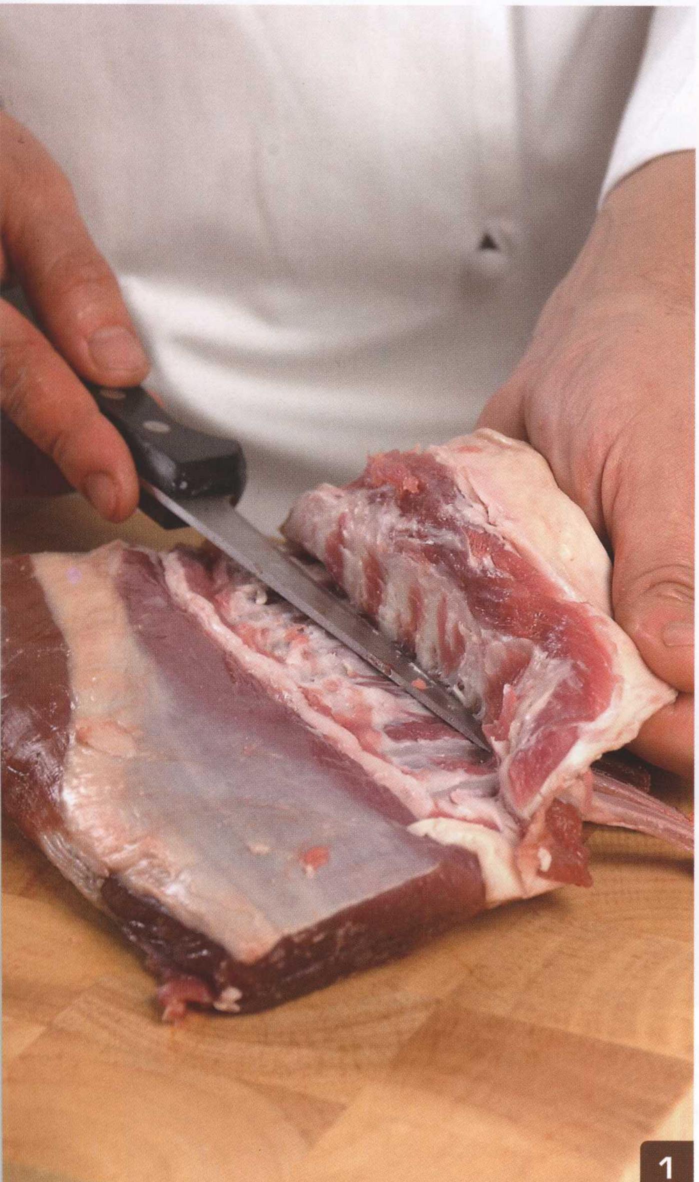
3. Chiudete l'involtino con un secondo nodo all'estremità.

4. Scaldate poco olio d'oliva in una padella e fatevi rosolare il rollé; unite 2 spicchi d'aglio e 2 rametti di timo e cuocete coperto per circa 10 minuti.

- carré d'agnello -

1. Eliminate le parti grasse della carne e tagliatela a filo delle ossa.

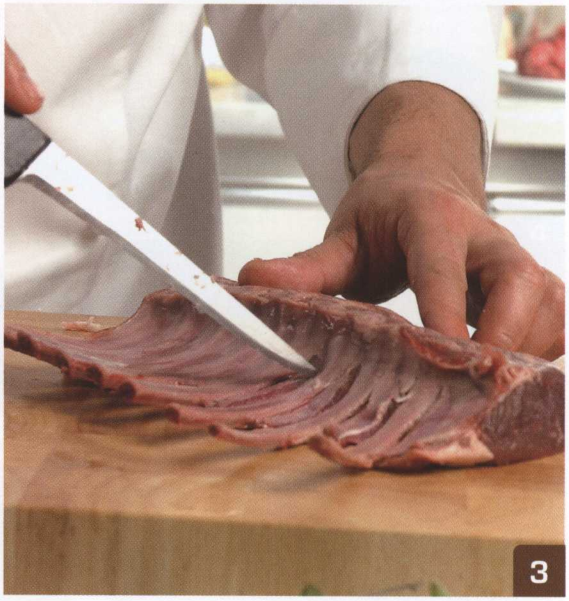
2-3. Eliminate la polpa attaccata alle ossa e tagliate in mezzo a queste ultime per ottenere le costolette.



1

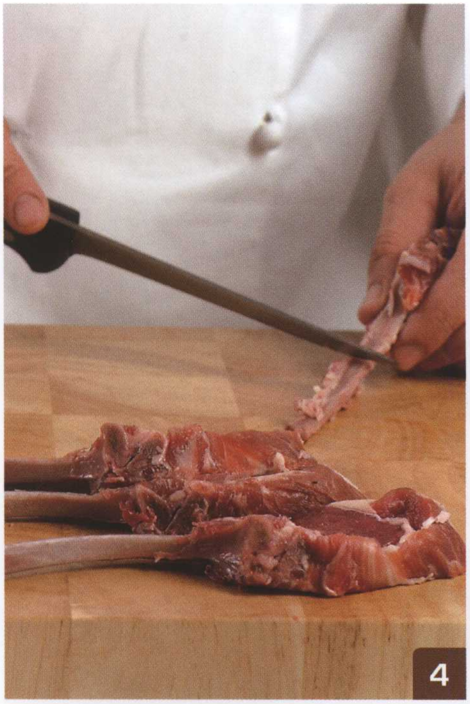


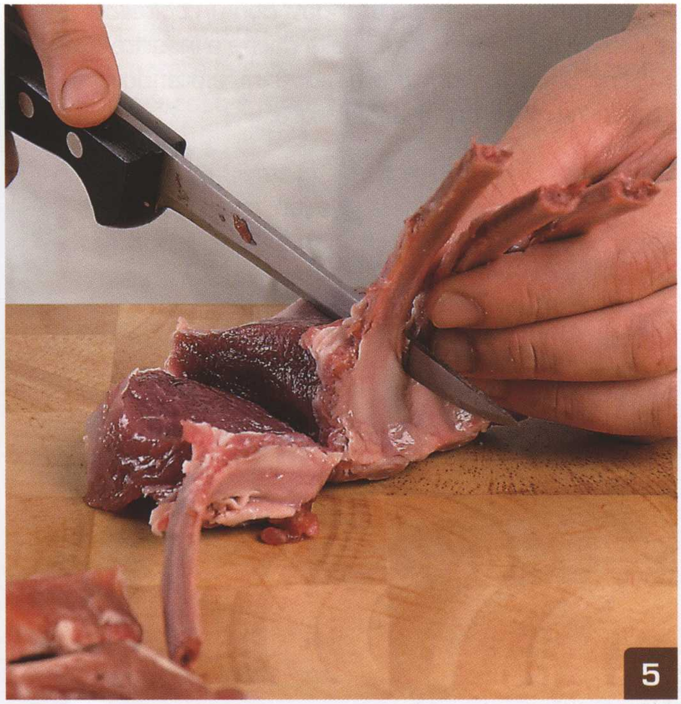
2

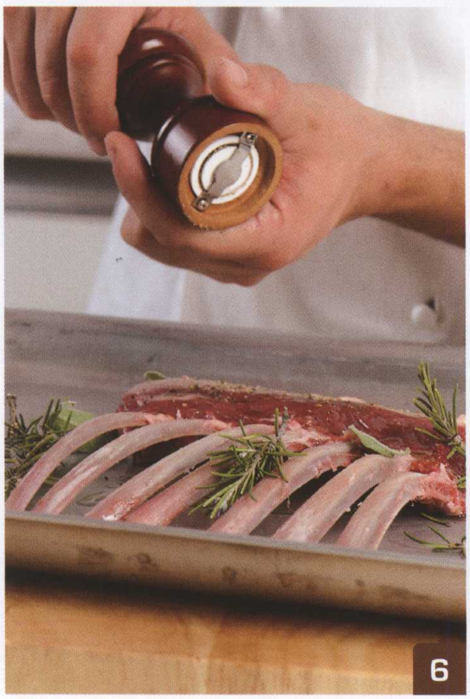


3

4-5-6. Una volta ottenute le costolette, ripulite bene la parte finale dell'osso. Condite il carré d'agnello con rosmarino, salvia, maggiorana e pepe macinato al momento e disponetelo in una teglia da forno. Oliate la carne.







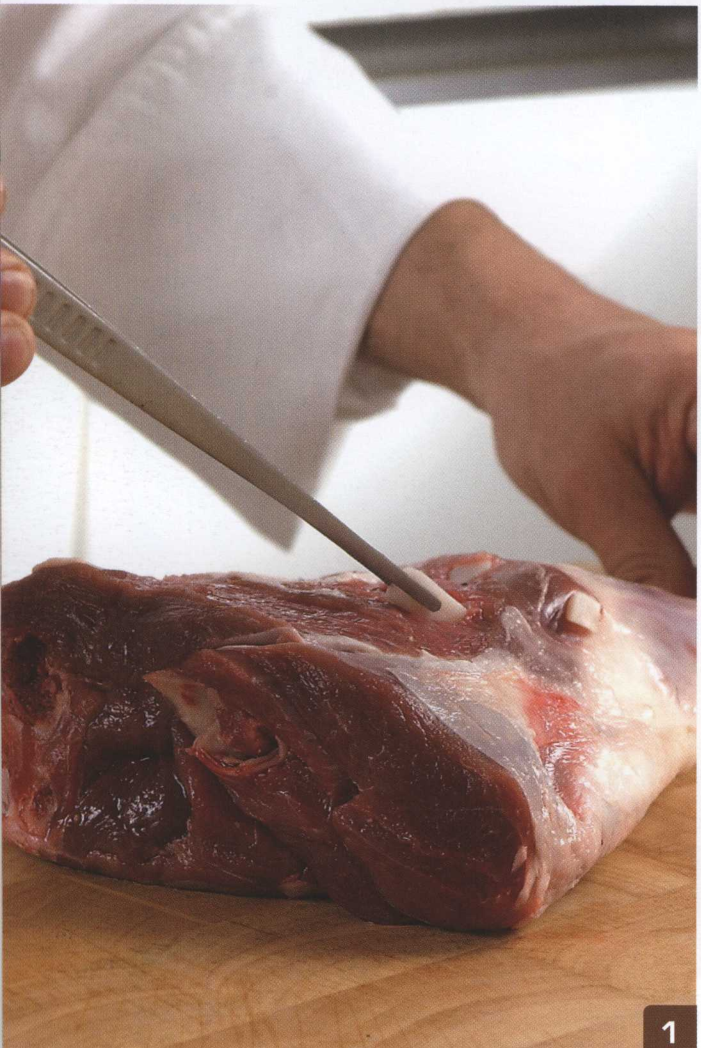


7. Cuocete il carré in forno caldo a 170°C per circa 25 minuti, sfornatelo e tagliatelo a fette.

- cosciotto d'agnello -

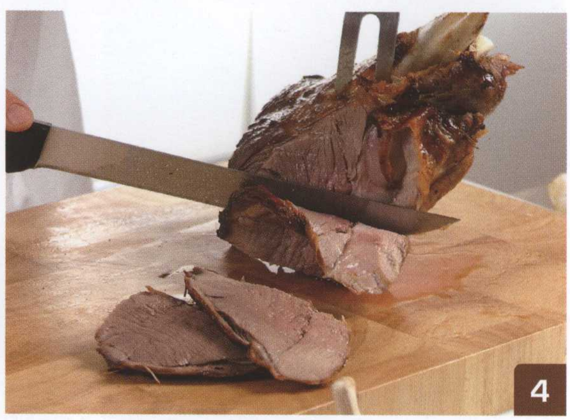
1. Sgrassate la carne aiutandovi con un coltello affilato. Fate delle incisioni nella carne e inseritevi 50 g di lardo ridotto a bastoncini, aiutandovi con una pinza o con il lardellatore.

2. Disponete il cosciotto in una teglia da forno, conditelo con olio e sale grosso aromatizzato con pepe nero. Profumate con salvia, rosmarino, alloro e 2 spicchi d'aglio in camicia. Infornate e dopo 3 minuti sfumate con 60 ml di vino.







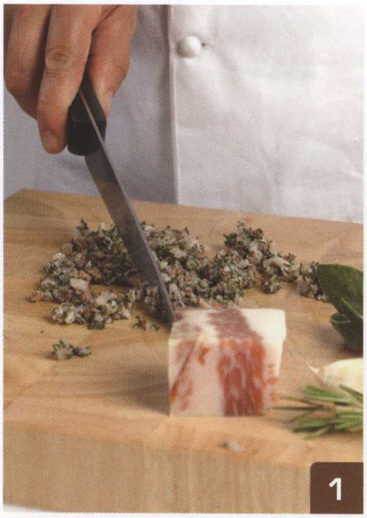


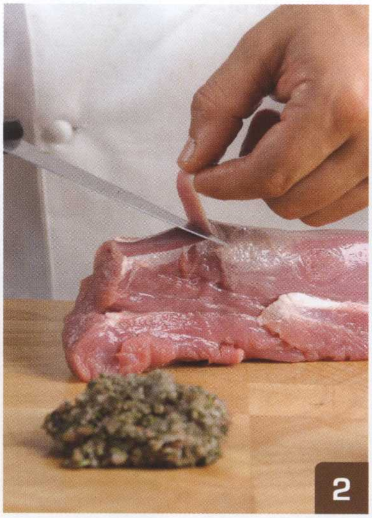
3-4. Cuocete in forno caldo a 160°C per 1 ora. Sfornate il cosciotto e tagliatelo a fette.

- filetto di maiale -

1. Ammollate la rete di maiale in acqua e limone per almeno 12 ore per renderla più elastica. Preparate un battuto con rosmarino, salvia, 2 spicchi d'aglio e lardo.

2-3-4-5. Pulite il filetto privandolo del grasso. Rivestite il filetto di maiale con il battuto preparato. Strizzate la rete di maiale per eliminare l'acqua in eccesso e avvolgetevi il filetto.









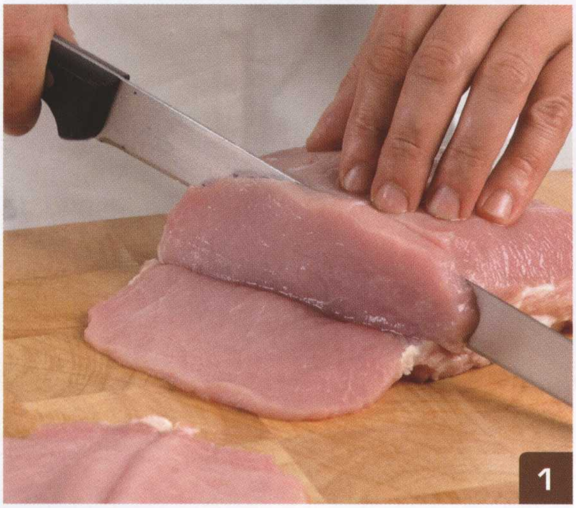


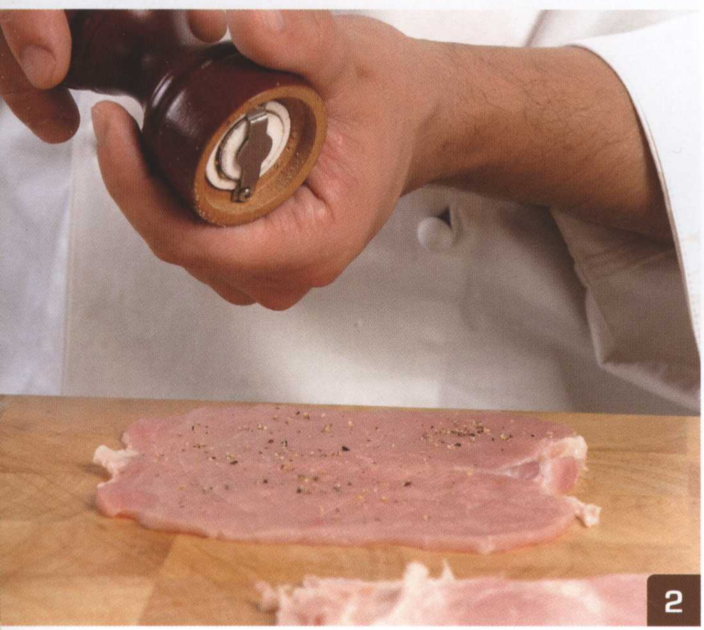
● **Per la cottura in forno:** infornate a 180°C per circa 25 minuti (tempo di cottura considerato per un filetto da 1/2 kg).
Per la cottura in padella: fate rosolare il filetto in padella per qualche minuto, bagnate con il Marsala e con 1 tazza di brodo vegetale; cuocete per 20 minuti.

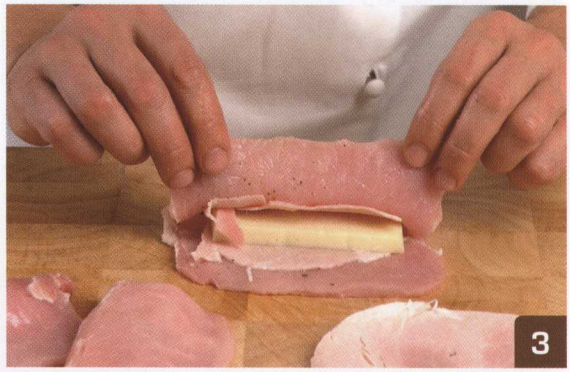
- cordon bleu -

1-2. Tagliate la lonza di maiale a fettine piuttosto sottili e apritele a libro. Condite le fettine con pepe macinato.

3. Disponete sulle fette di carne 1 fetta di prosciutto cotto e 1 tronchetto di formaggio tipo fontina; ripiegate le fettine su se stesse.











4. Passate le fettine di carne prima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato. Scuotetele delicatamente per eliminare il pangrattato in eccesso.

5. Friggetele in abbondante olio d'oliva extravergine fino a doratura, scolatele su carta assorbente e servitele.



- costolette alla milanese -

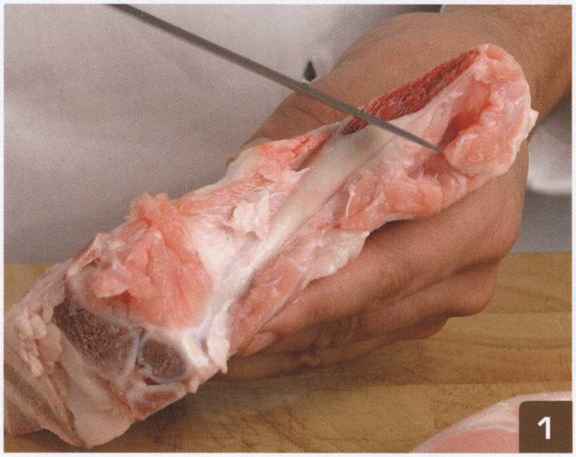
Ingredienti per 4 persone

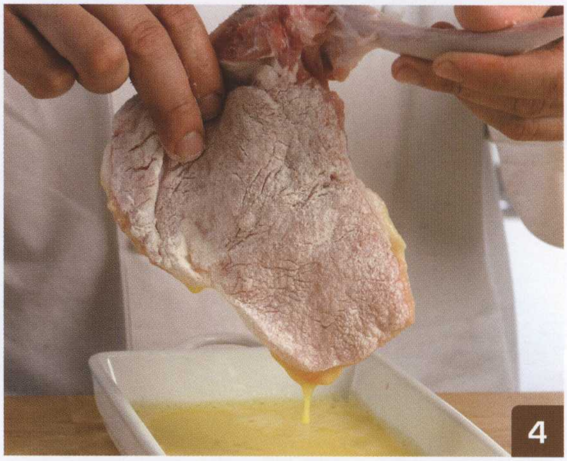
4 costolette di vitello
2 uova
pangrattato, farina bianca "00"
burro

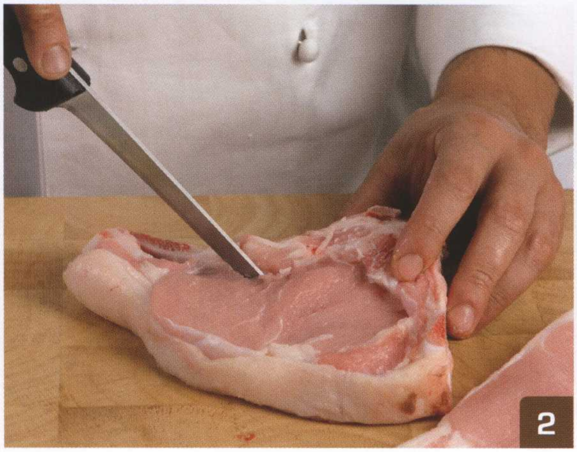
1-2. Raschiate bene l'osso della fetta di carne di vitello e separate la polpa dall'osso stesso aiutandovi con un coltello.

3-4-5. Infarinate il vitello e passatelo nell'uovo sbattuto e, successivamente, nel pangrattato.


3


1


4

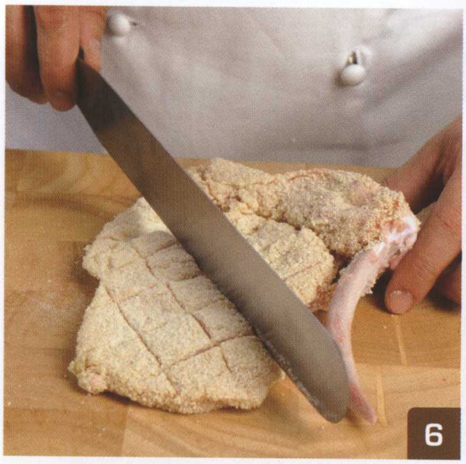

2

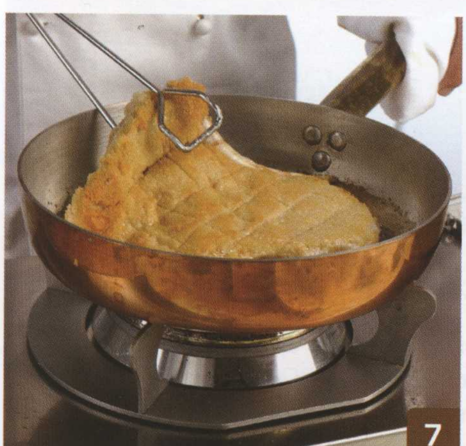

5

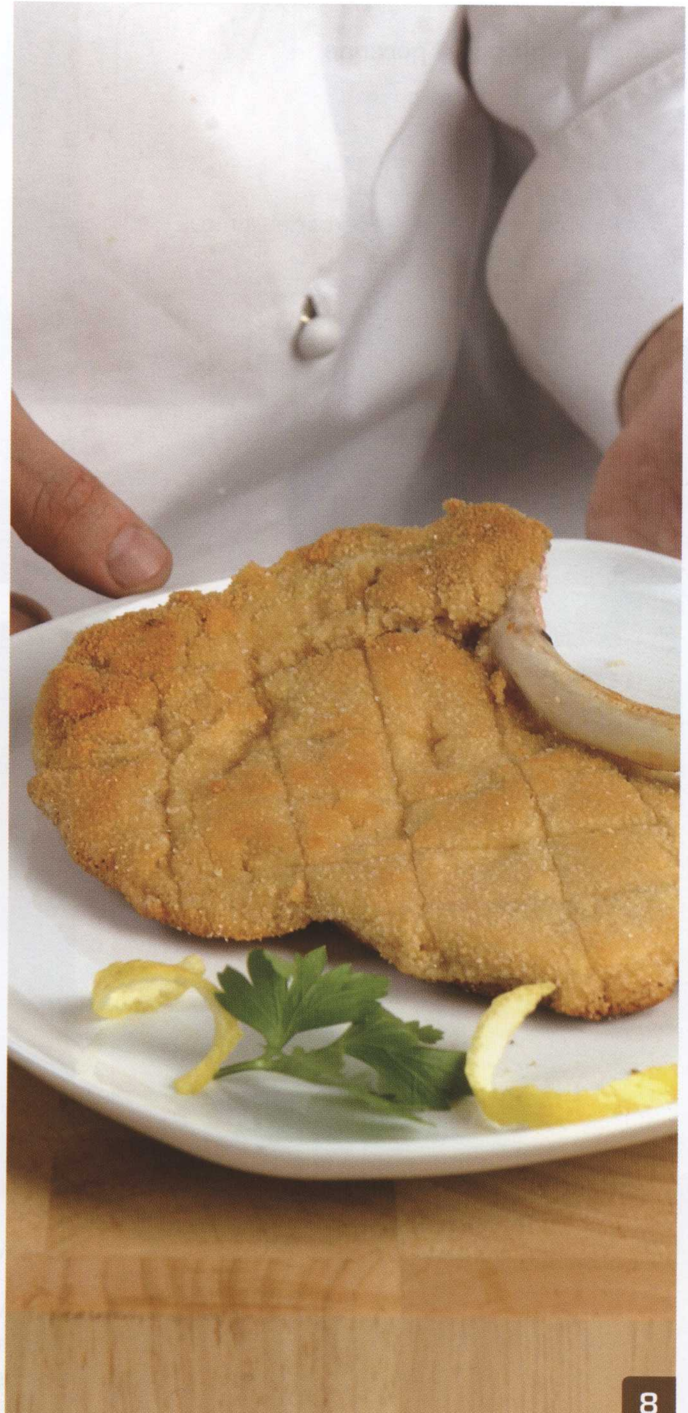
6. Praticate con un coltello dei rombi sulla superficie della costoletta per far aderire meglio il pangrattato.

7. Fate scaldare il burro fino a 80°C, lasciatelo raffreddare ed eliminate il siero: otterrete così il burro chiarificato da utilizzare ad alte temperature perchè non brucia in cottura. Friggete le costolette nel burro ben caldo 3 minuti per lato.

8. Asciugtaele con carta assorbente e servitele ben calde.


6


7

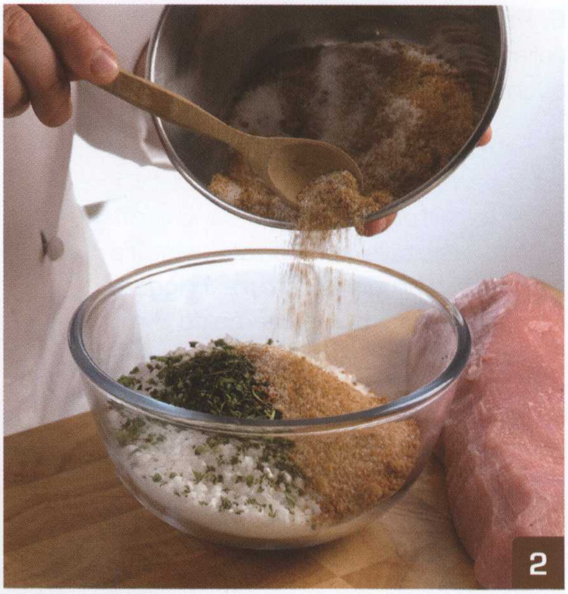

8

- girello -

Ingredienti per 4 persone

1 kg di girello di vitello
1 kg di sale grosso
200 g di zucchero di canna
100 g di zucchero semolato
erbe aromatiche miste (rosmarino, timo, maggiorana, salvia)

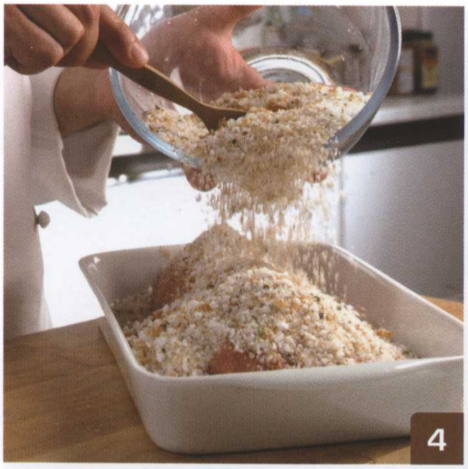






1. Privàte il girello di vitello delle parti grasse.

2-3. Mescolate 1 kg di sale grosso, 200 g di zucchero di canna, 100 g di zucchero semolato e erbe miste tritate a piacere (timo, santoreggia, rosmarino, maggiorana, salvia).









4-5. Ricoprite il girello con la miscela precedentemente preparata e fatelo marinare in frigorifero per 12 ore coperto con la pellicola.

6. Ripulite il girello marinato dalla miscela di erbe e sale in eccesso.

7. Oliatelo e ripassatelo nelle erbe aromatiche tritate. Tagliatelo con l'affettatrice e servite.

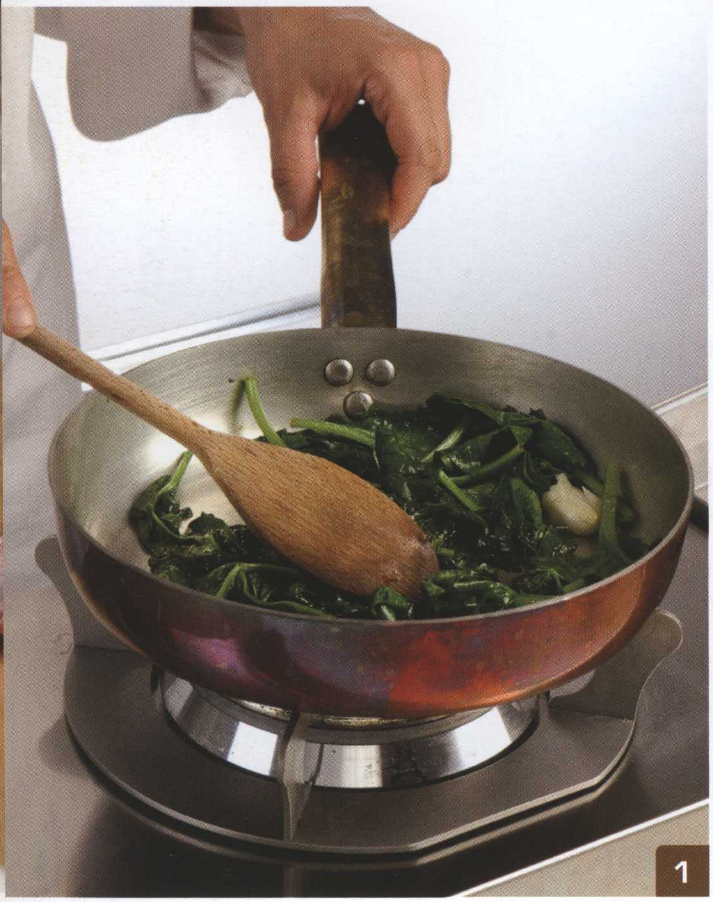
- Il solo utilizzo del sale per marinare il girello disidraterebbe la carne, lo zucchero, invece, sciogliendosi fa acqua e aiuta a idratare la carne. Potete preparare nello stesso modo un filetto di salmone, utilizzando aneto, scorza d'arancio e ginepro.

- rollata di vitello -

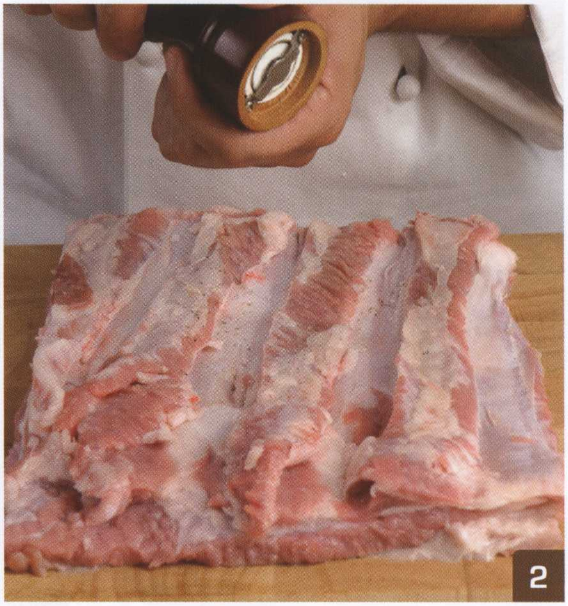
Ingredienti per 4 persone

1/2 kg di pancia di vitello
50 g di spinaci
1 frittata
4 cucchiai di parmigiano
olio d'oliva extravergine, vino bianco
150 g di trito di sedano, carota e cipolla
erbe aromatiche miste, brodo vegetale
sale e pepe

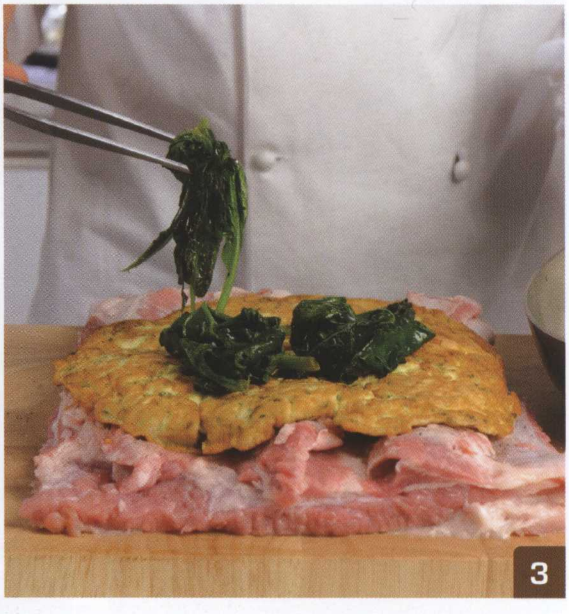
1. Preparate una frittata come descritto a pag. 84. Cuocete gli spinaci in olio e aglio per pochi minuti.



1



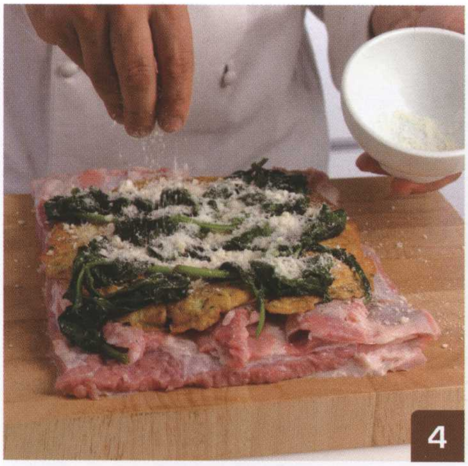
2



3

2. Pepate la pancia (o copertina di vitello) e salatela leggermente.

3-4. Adagiate sulla carne la frittata e gli spinaci Spolverizzate con del parmigiano grattugiato.









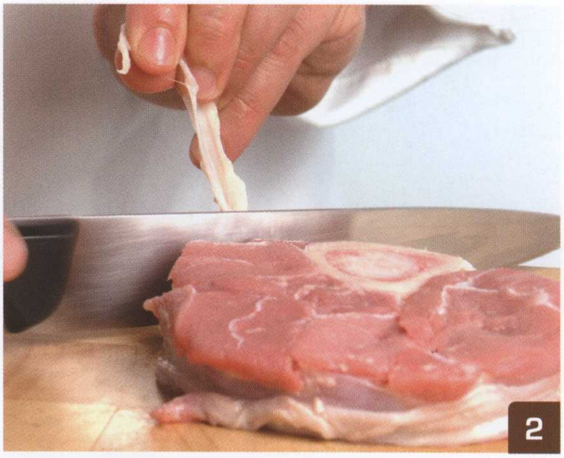
5-6. Arrotolate la carne ripiena e legatela con spago da cucina. Rosolate l'arrosto su tutti i lati in olio d'oliva, trasferitelo in una teglia, unite gli aromi e gli odori e altro olio. Fate rosolare il tutto, sfumate con il vino bianco e fatelo evaporare. Unite del brodo vegetale e cuocete per circa 45 minuti a 170°C.

7. Sfornate l'arrosto, eliminate lo spago da cucina e servitelo tagliato a fette.

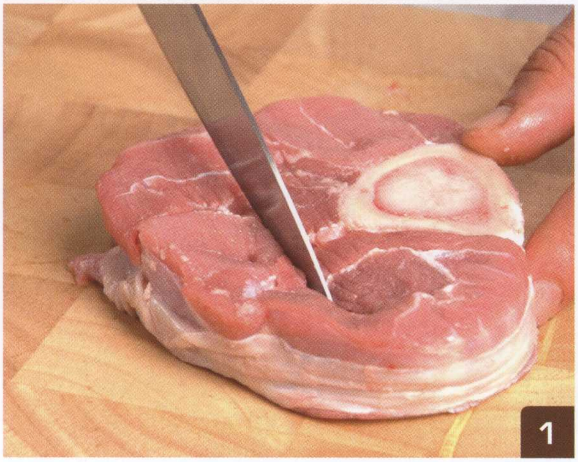
- ossobuco -

Ingredienti per 4 persone

400 g di ossobuco di vitello
vino bianco
1 cucchiaio di olio d'oliva extravergine
15 g di burro
brodo di carne
farina bianca "00"
1 spicchio d'aglio
rosmarino, salvia, prezzemolo
1 limone non trattato
sale



2



1



3

1. Battete la carne con la punta del coltello per eliminare i nervetti bianchi.

2. Private la parte esterna della carne dal grasso e battetela. Tenete da parte il midollo.

3. Infarinate la carne e privatela della farina in eccesso. Battetela nuovamente per far penetrare la farina nei pori della carne.

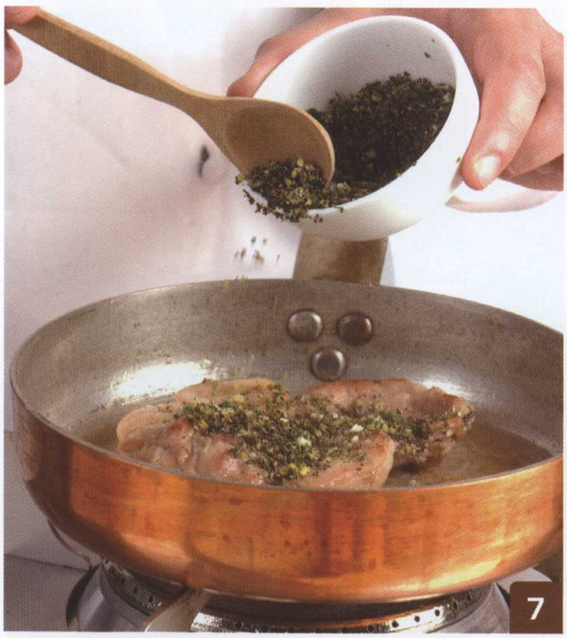
4. Per la gremolada, tritate insieme 1 spicchio d'aglio, il rosmarino, la salvia, il prezzemolo precedentemente sfogliati e la scorza di limone ridotta a filetti.

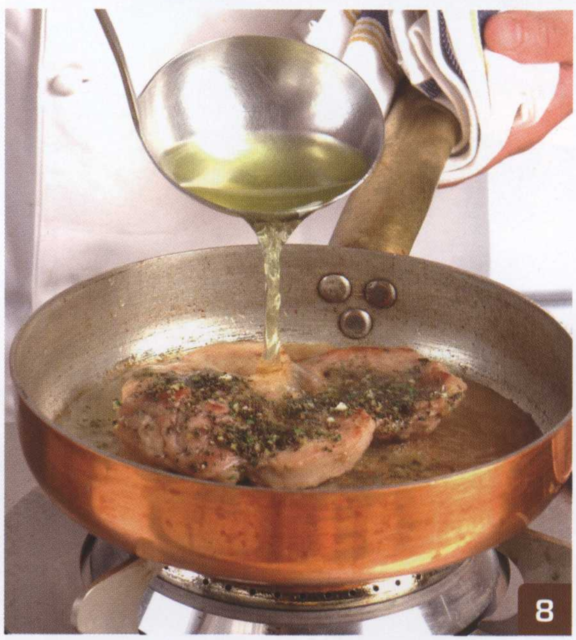


4







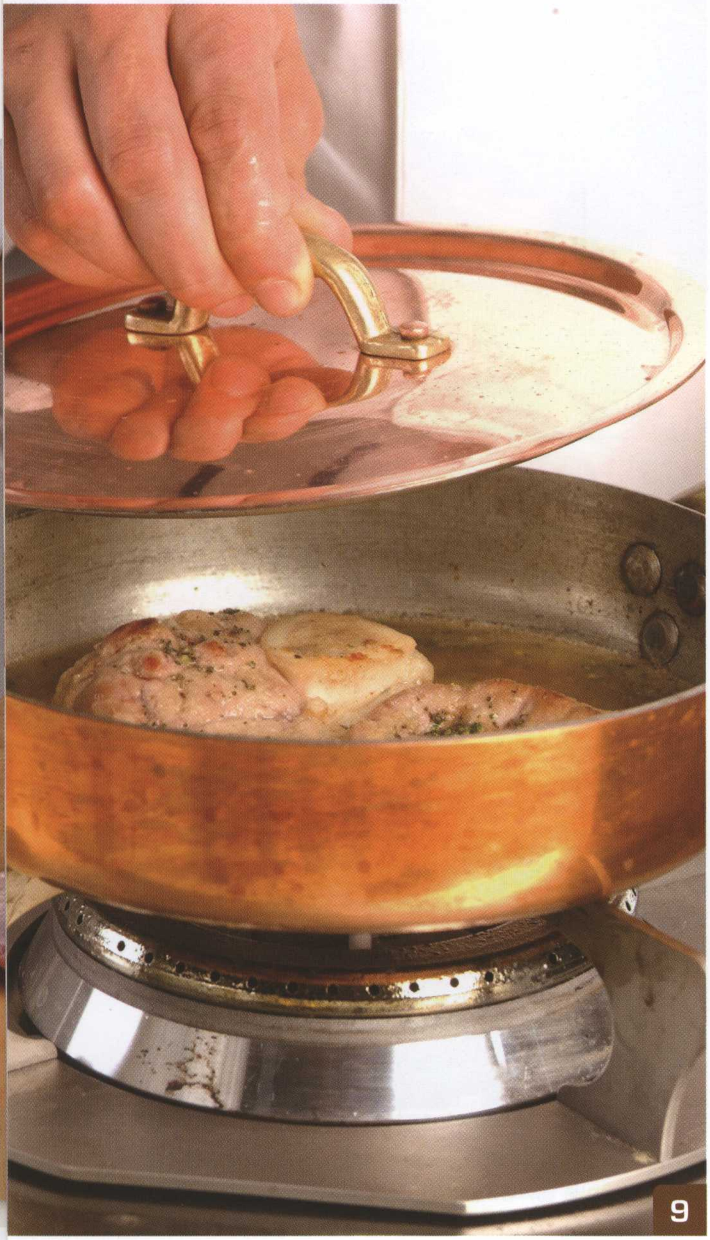


5-6. Rosolate la carne con il burro e l'olio d'oliva a fiamma bassa. Sfumate con 1 bicchiere di vino bianco.

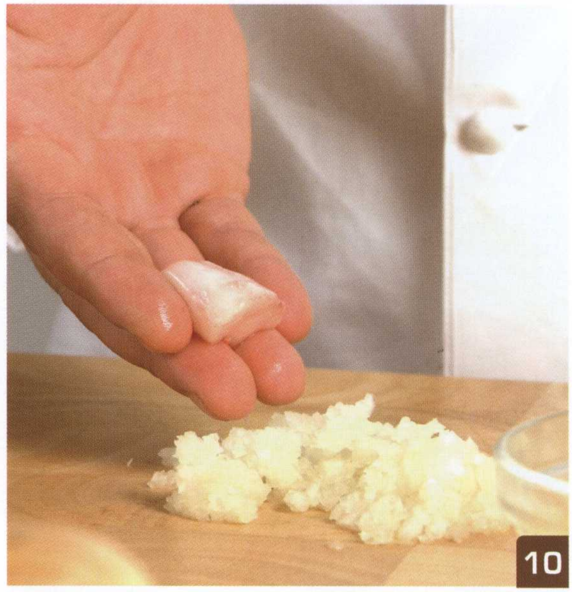
7-8-9. Unite la gremolada e il brodo coprendo la carne fino a 3/4. Cuocete per circa 20 minuti e salate a 3/4 della cottura.

10. Tritate la polpa interna al midollo tenuta da parte con la cipolla.

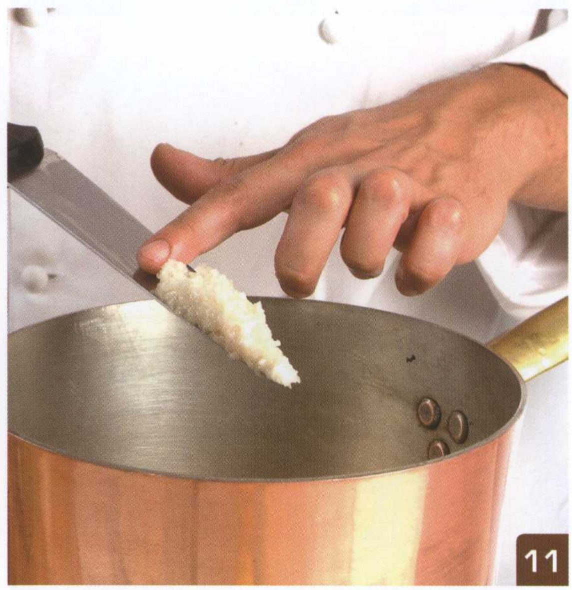
11. Fate soffriggere il trito preparato in olio d'oliva e burro.



9



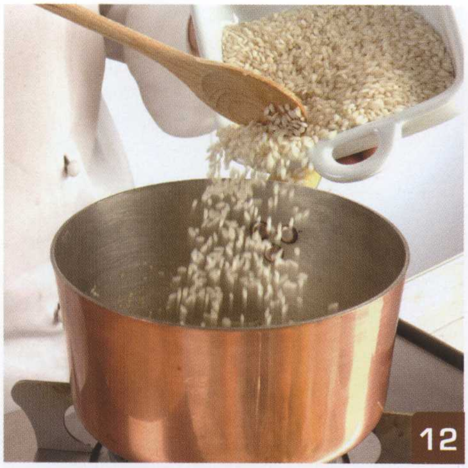
10

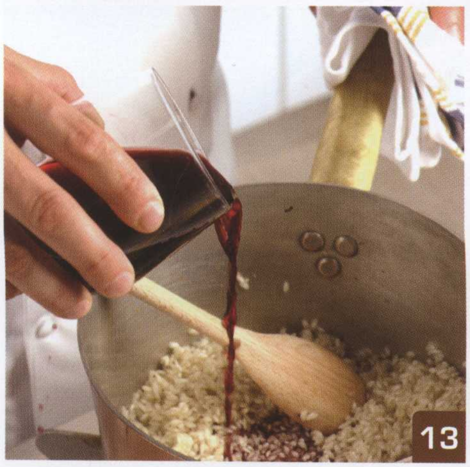


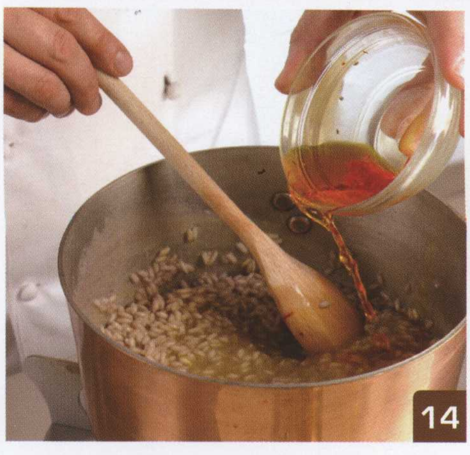
11

12-13. Unite il riso, fatelo tostare e sfumate con il vino rosso.

14. A 3/4 di cottura unite lo zafferano sciolto in poco brodo caldo; mescolate e portate il risotto a cottura.









15. Fate addensare il fondo di cottura e servitelo con la carne e il risotto.

- saltimbocca -

Ingredienti per 4 persone

1/2 kg di fettine sottili di vitello
100 g di prosciutto crudo a fette
salvia
farina bianca "00"
vino bianco
burro
olio d'oliva extravergine
sale e pepe



1-2. Stendete le fettine di carne e ricopritele con una fetta di prosciutto, 1 fogliolina di salvia e fermate con uno stuzzicadenti.







3-4. Infarinate le fettine di carne dal lato senza farcitura e rosolatele in padella con olio e burro. Sfumate con il vino e cuocete per 2 minuti. Aggiustate di sapore e servite.



- filetto al pepe verde -

Ingredienti per 4 persone

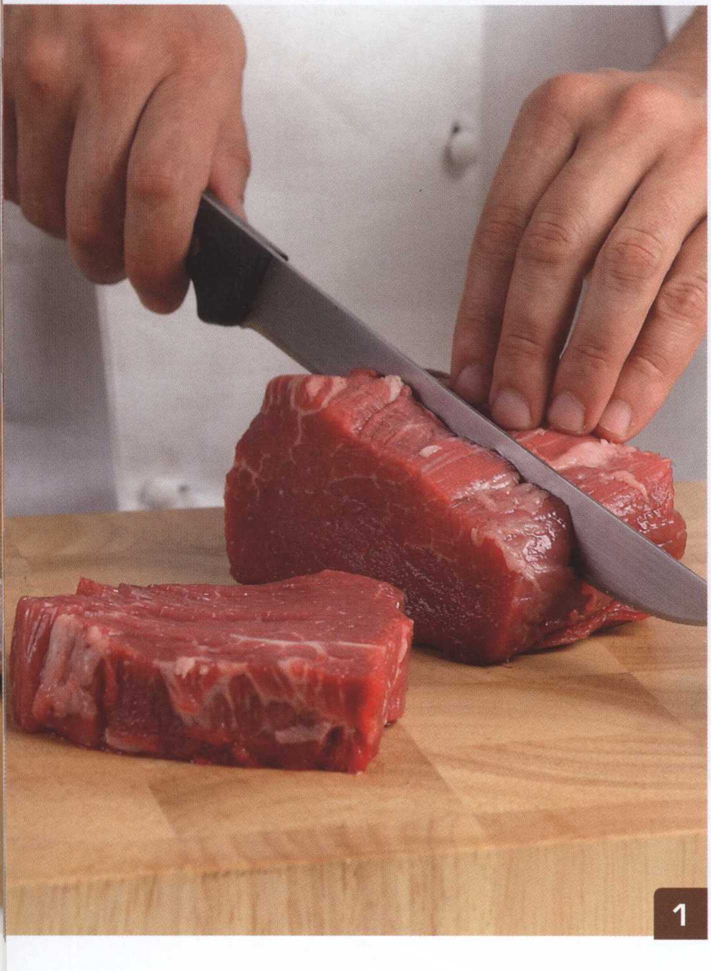
700 g di di filetto di vitello, farina bianca "00"
30 g di burro, 50 ml di Brandy
pepe verde in grani, 100 ml di panna fresca
10 g di senape in semi, 200 ml di fondo bruno

1-2. Ricavate dal filetto delle fette alte 2,5 cm. Infarinatele da entrambi i lati e fatele rosolare in padella con il burro (cuocete 1 minuto per lato).

3-4. Eliminate il burro esausto dalla padella, unite il Brandy e fate flambare.



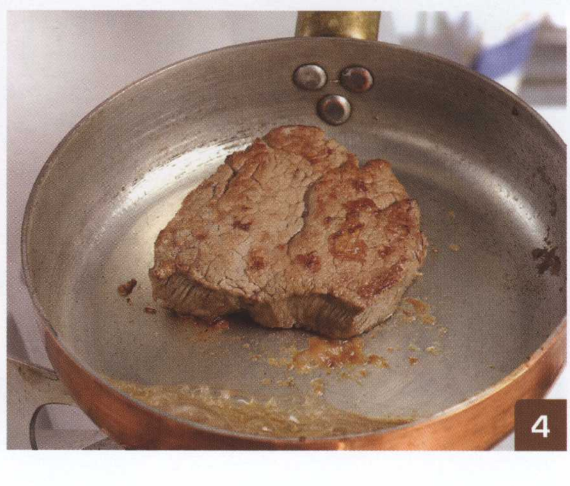
2



1



3



4

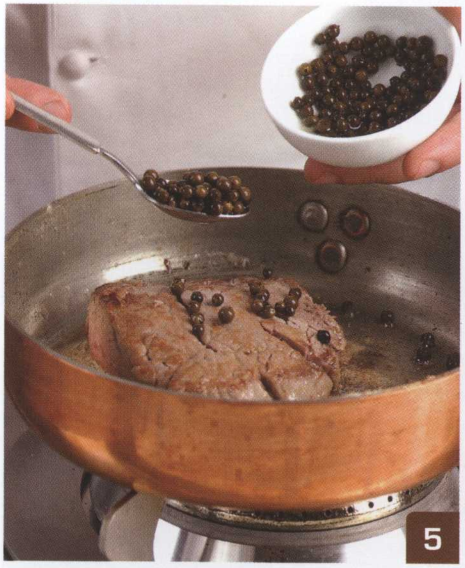
5. Fate evaporare il Brandy e unite i grani di pepe verde.

6-7. Versate in padella la panna e la senape.

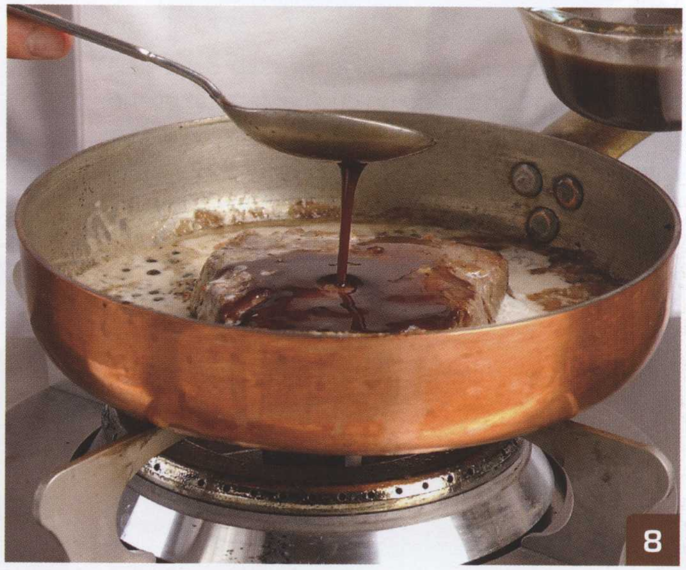
8-9. Versate il fondo bruno (vedi ricetta a pag. 162) sul filetto e servitelo con la sua salsa.



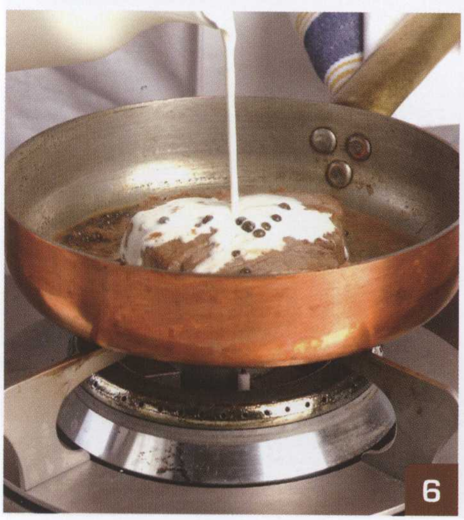
7



5



8



6

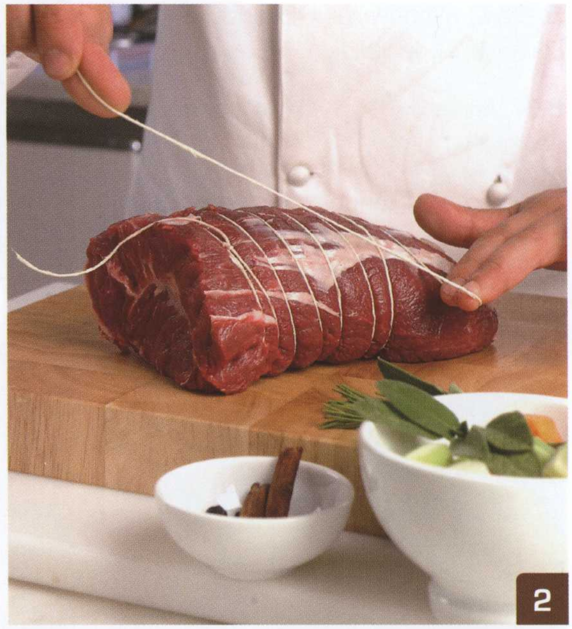


9

- brasato -

Ingredienti per 4 persone

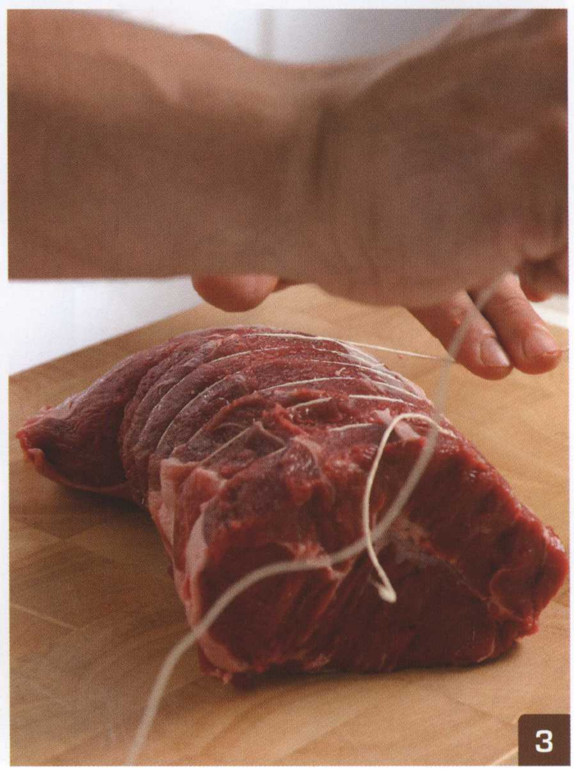
1 kg di cappello del prete o arrosto della vena
1,5 l di vino rosso fermo
150 g di sedano, carota e cipolla
olio d'oliva extravergine
erbe aromatiche miste, cannella
bacche di ginepro, chiodi di garofano
sale e pepe in grani


2

1-2-3. Eliminate i filamenti di grasso dalla carne. Legatela con spago da cucina: fate un primo giro di spago a un'estremità della carne e fermatelo con un nodo. Arrotolate poi lo spago su tutta la larghezza dell'arrosto e terminate con un ultimo giro di spago sulla lunghezza dell'arrosto stesso.

4. Ponete la carne in un recipiente e unite 1/2 cipolla, 1 costa di sedano e 1 carota tritati, la cannella, i chiodi di garofano, il pepe, il ginepro e un trito di erbe aromatiche miste. Coprite con il vino rosso e fate marinare coperto per 12 ore.


1

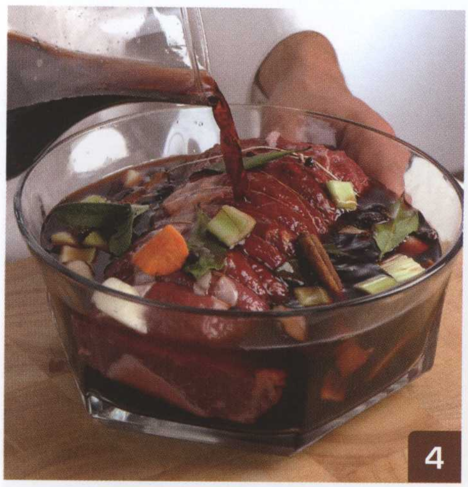

3

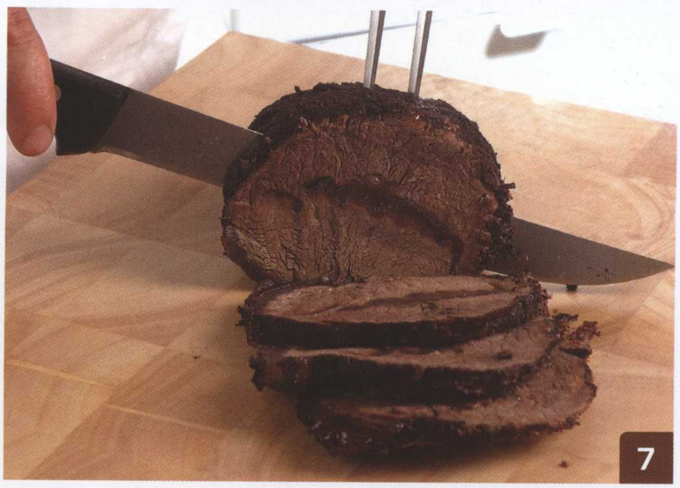
5. Fate soffriggere le verdure e gli aromi della marinata in poco olio.

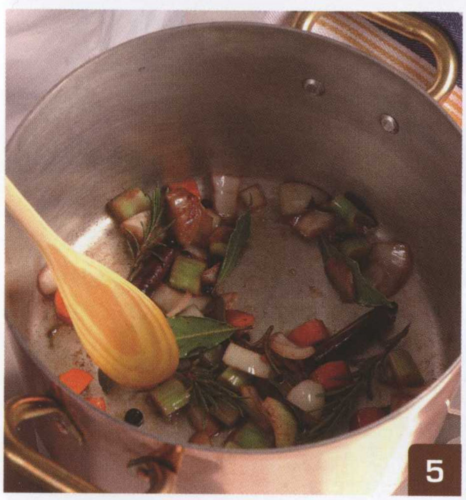
6. Unite la carne e coprite con il vino della marinata. Cuocete per circa 1 ora e mezza e a 3/4 della cottura salate.

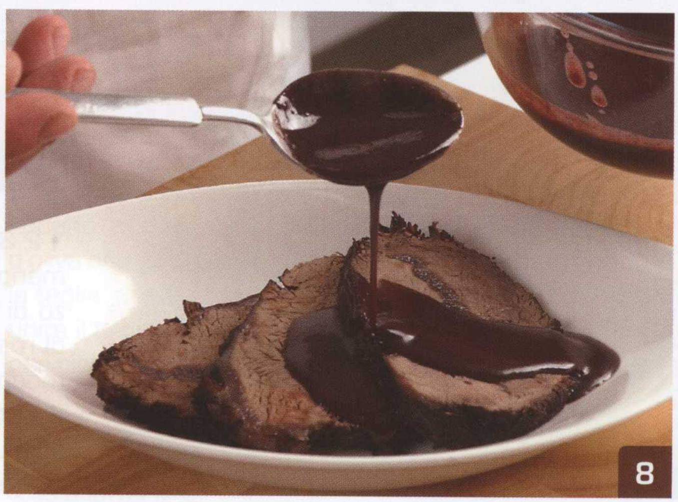
7-8. Tagliate a fette il brasato e impiattatelo. Servitelo con una salsa ottenuta frullando e filtrando il fondo di cottura e legandolo poi con un roux scuro.


6


4


7

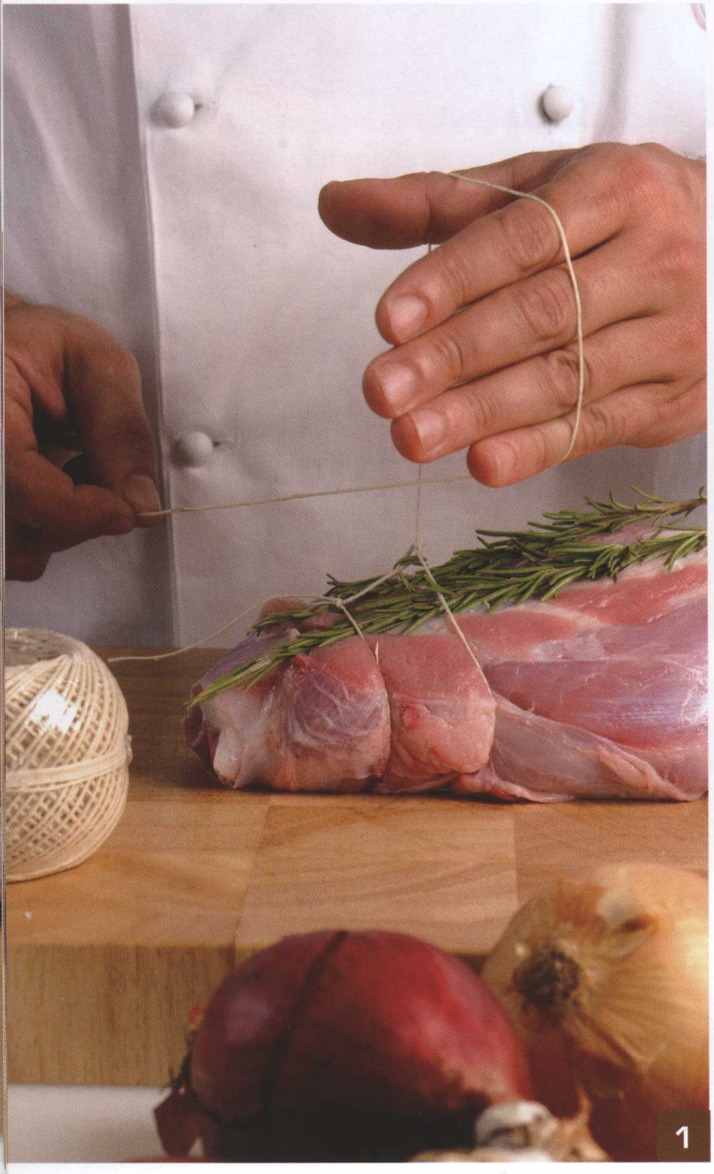

5


8

- arrosto di manzo -

Ingredienti per 4 persone

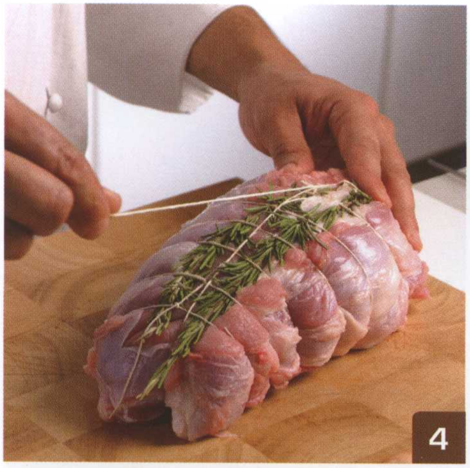
1,5 kg di muscolo di manzo
150 g di sedano, carota e cipolla
olio d'oliva extravergine
erbe aromatiche miste, sale e pepe

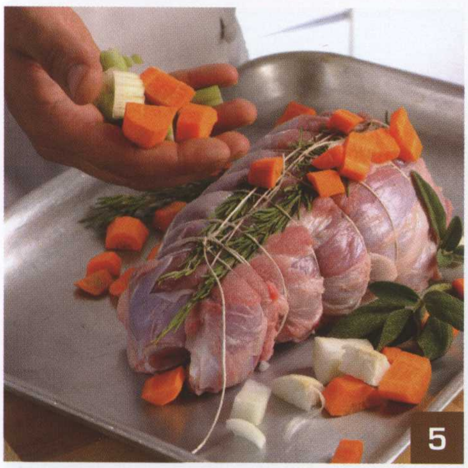

1

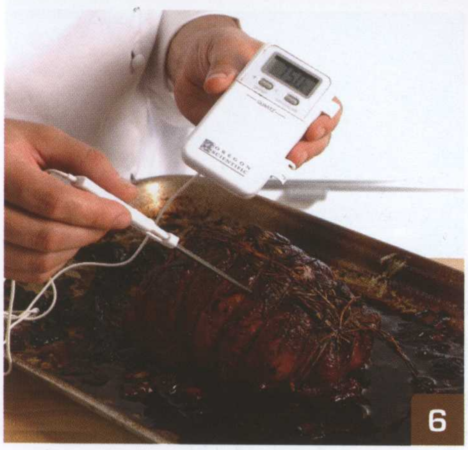

2


3

1-2-3-4. Avvolgete lo spago intorno alla vostra mano, poi infilatelo su una estremità del pezzo di carne, su cui avrete disposto 2 rametti di rosmarino, e stringete. Procedete in questo modo fino ad arrivare all'altra estremità e chiudete tirando lo spago nel senso della lunghezza, fate un ultimo giro come all'inizio e chiudete le due estremità dello spago.


4


5


6


7

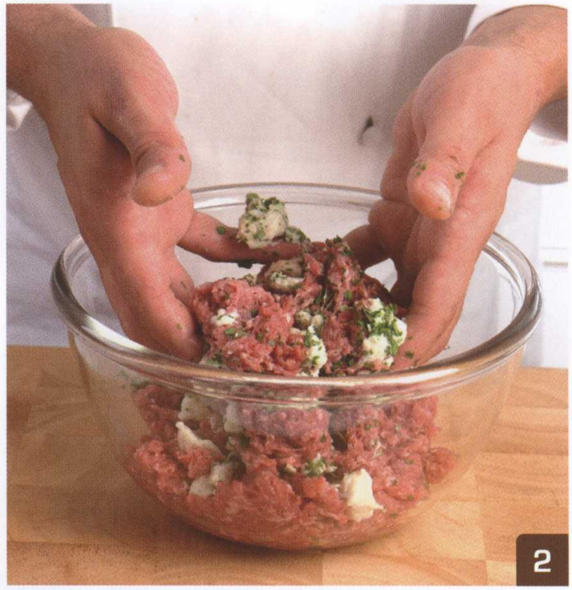
5. Preparate una dadolata con 1/2 cipolla, 1 costa di sedano e 1 carota piccola. Rosolate il muscolo in olio d'oliva con gli odori per qualche minuto; togliete l'olio dalla teglia, unite le erbe aromatiche, sfumate con il vino e unite il brodo vegetale. Infornate in forno caldo a180°C per circa 1 ora.

6-7. Quando la carne avrà raggiunto la temperatura di 75°C, sfornatela e servitela tagliata a fette con un coltello a lama fine.

- polpette -

Ingredienti per 4 persone

600 g di macinato di manzo
120 g di parmigiano
2 uova
1 spicchio d'aglio
farina bianca "00"
40 ml di vino bianco
prezzemolo
200 g di pane
150 ml di latte, sale e pepe



2



1



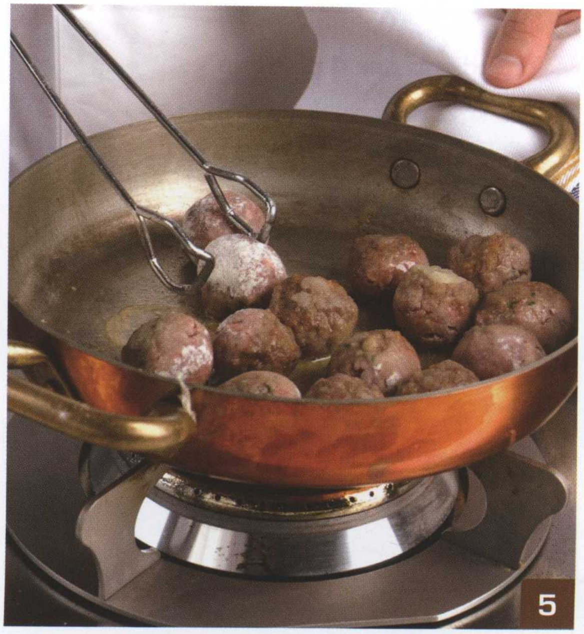
3

1-2. Mescolate il macinato con il prezzemolo tritato con l'aglio, le uova, il parmigiano e il pane ammollato nel latte e strizzato.

3. Formate le polpette rotolando piccole quantità di composto tra i palmi delle mani.



4



5



6



7

4-5. Infarinate le polpette. Soffriggetele per qualche minuto in una padella con olio d'oliva extravergine.

6-7. Sfumate con il vino e cuocete a fuoco medio per circa 15 minuti. Servite le polpette con il loro fondo di cottura.

- spezzatino -

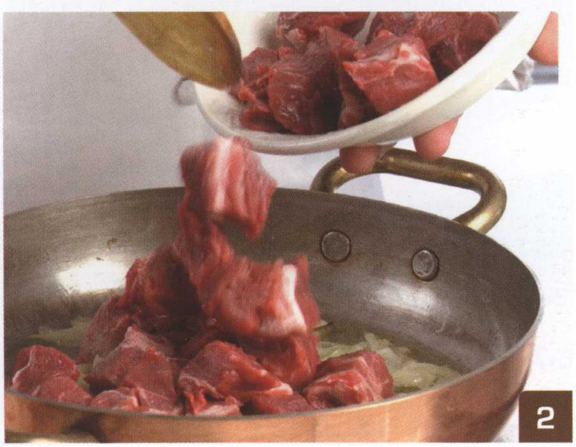
Ingredienti per 4 persone

1/2 kg di muscolo di manzo
1 cipolla, 2 spicchi d'aglio
80 g di piselli sgusciati, 250 g di pelati
brodo di carne, farina bianca "00"
olio d'oliva extravergine, sale

1-2. Tagliate il manzo in cubetti di circa 3x3 cm. Fate appassire nell'olio la cipolla affettata finemente con l'aglio. Dopo qualche minuto togliete l'aglio e unite la carne. Fatela rosolare bene.



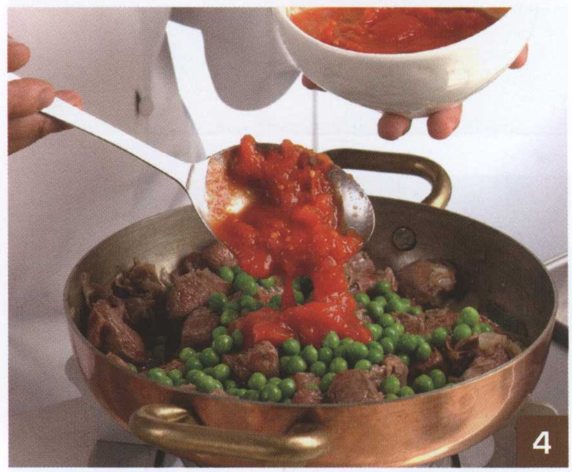
1



2



3



4

● Ricordatevi di salare sempre la carne a 3/4 della cottura per non rischiare, salandola prima del tempo, che si indurisca.

3. Unite alla carne la farina, fatela tostare a fiamma viva per qualche minuto e sfumate con il vino bianco.

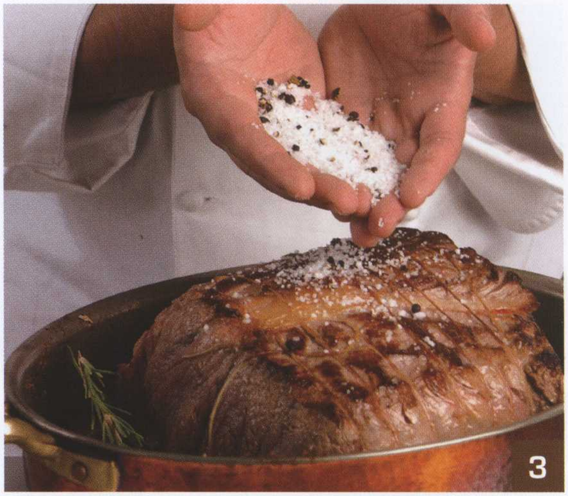
4. Versate nel tegame i piselli e i pelati schiacciati con una forchetta; coprite il tutto con brodo di carne e cuocete coperto per 40 minuti a fuoco basso.



- roast beef -

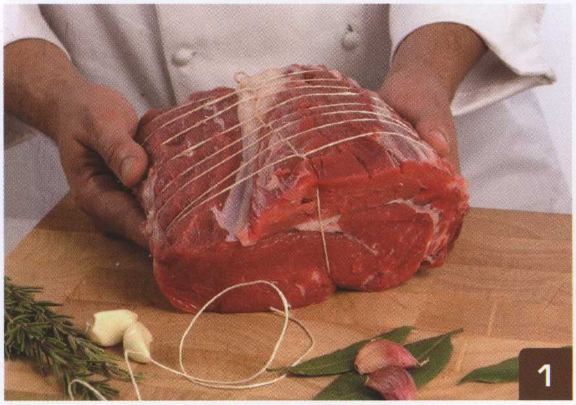
Ingredienti per 4 persone

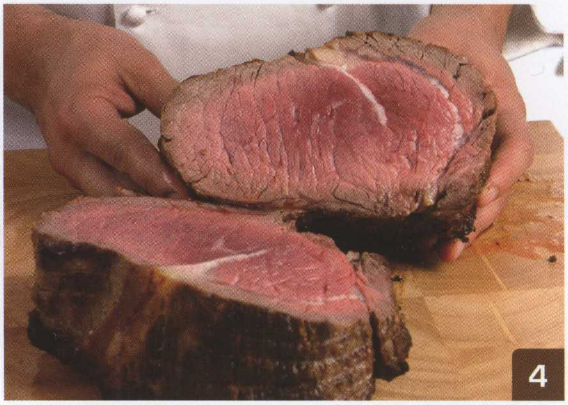
1 kg di carne di vitellone
2 spicchi d'aglio
rosmarino, alloro
pepe in grani
sale grosso


3

1. Eliminate le eccedenze di grasso dal pezzo di carne e legatelo con spago da cucina.

2. Fate rosolare il roast beef in olio d'oliva, eliminate l'olio esausto e rimettete la carne in padella. Unite 2 spicchi d'aglio, rosmarino e alloro.


1


4


2

- Il sale va sempre unito dopo la rosolatura che sigilla i succhi all'interno della polpa.

3. Girate il roast beef dall'altro lato dopo averlo ben rosolato e conditelo con sale grosso mescolato a pepe nero in grani schiacciato.

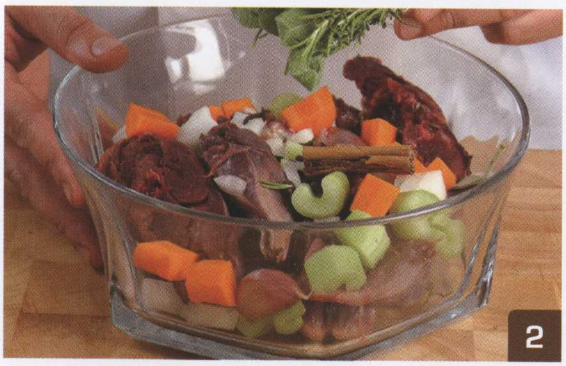
4. Trasferite il roast beef in forno e cuocetelo a 180°C per 18 minuti (l'interno dovrà rimanere rosato). La carne è cotta quando la temperatura al cuore è di 65°C. Tagliate il roast beef a fette sottili e servitelo.

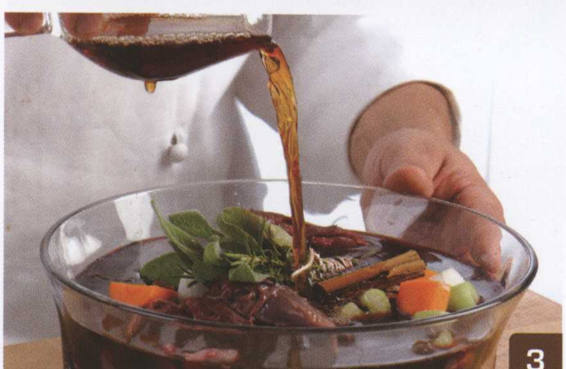
- lepre in salmì -

Ingredienti per 4 persone

1 lepre, 300 ml di Marsala, 1/2 l di vino rosso 1/2 cipolla, rosmarino, salvia, timo, alloro, ginepro, cannella, chiodi di garofano, pepe in grani, olio d'oliva extravergine, sale

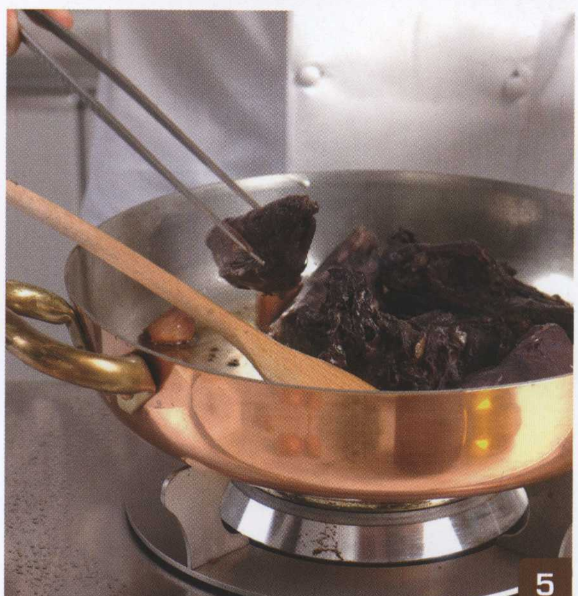






1-2-3. Tagliate la lepre a pezzi su un tagliere aiutandovi con una mannaia. Fatela marinare per 24 ore con gli ingredienti indicati.





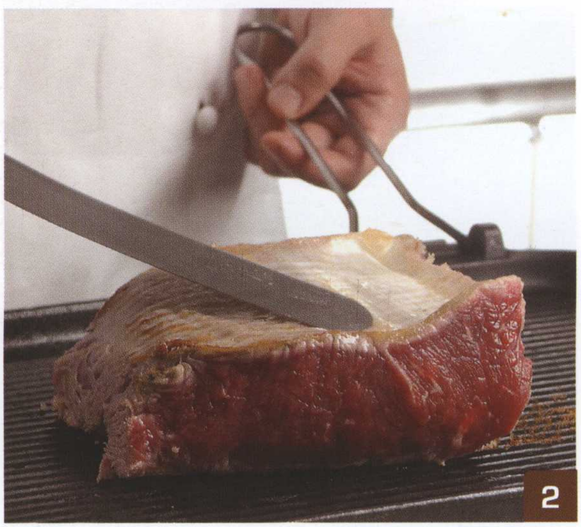
4-5. Rosolate i gusti con l'olio in una casseruola; poi unite la lepre. Unite la farina, tostatela e sfumate con il vino della marinata. Fate cuocere per circa 1 ora.

- gradi di cottura della carne -

1. Sgrassate il carré di vitellone e cuocetelo su una piastra in ghisa rigata ben calda.



1



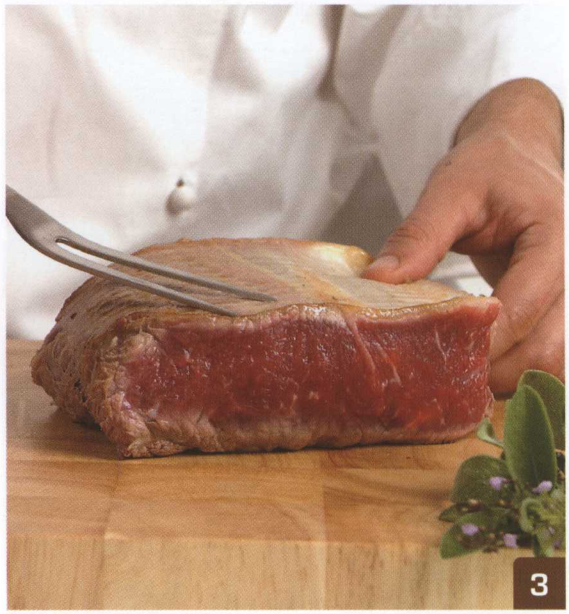
2

2. 1° grado di cottura (molto al sangue): cuocete 2 minuti per lato sulla piastra molto calda e a fuoco alto.

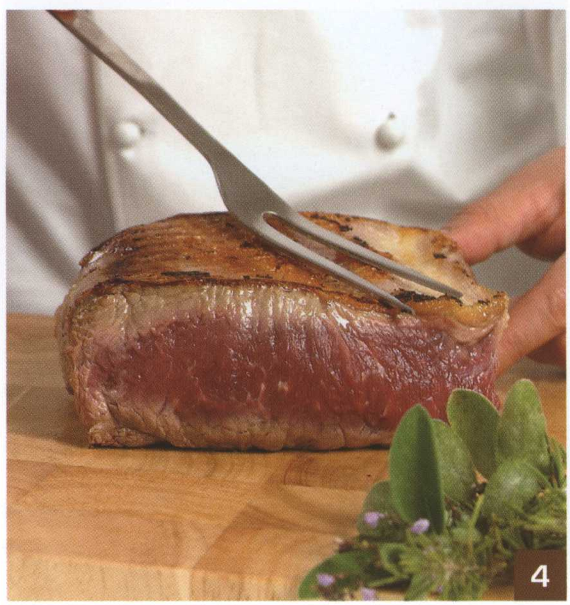
3. 2° grado di cottura (al sangue): cuocete 3,5 minuti per lato con piastra molto calda e a fuoco alto.

4. 3° grado di cottura (cotta): cuocete 4 minuti per lato a fiamma moderata.

5. 4° grado di cottura (ben cotta): cuocete 6 minuti per lato a fiamma moderata (foto a dx).



3



4



- petto d'anatra scaloppato -

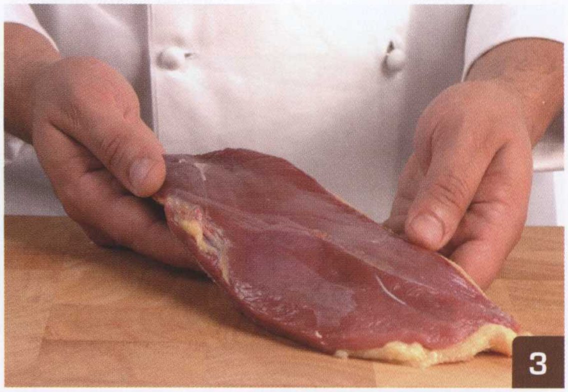
Ingredienti per 4 persone

1 petto d'anatra
200 ml d'aceto balsamico
30 g di zucchero
60 g di miele
150 ml di brodo vegetale
olio d'oliva extravergine
2 spicchi d'aglio
rosmarino


2

1-2. Unite in una padella l'aceto balsamico, lo zucchero e il miele e cuocete fino a far caramellare il composto.

3-4. Rosolate il petto d'anatra con un filo d'olio, aglio e rosmarino. Infornate poi l'anatra a 150°C per 8 minuti. Sfornatela, eliminate il grasso formatosi nel tegame e salate.


3

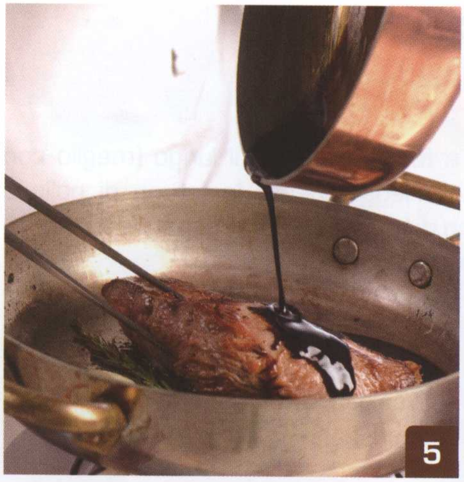

1


4

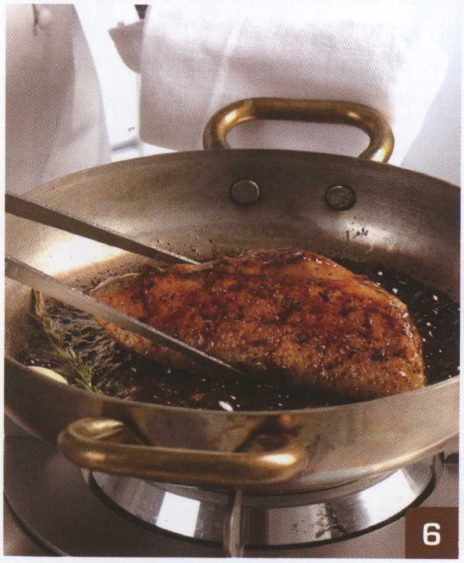
Per ottenere una salsa più lucida, fate scaldare solo 150 ml d'aceto e unite l'aceto rimanente a fuoco spento.

5-6. Terminate la cottura in padella unendo il composto caramellato a base d'aceto e il brodo vegetale. Fate cuocere per 2 minuti

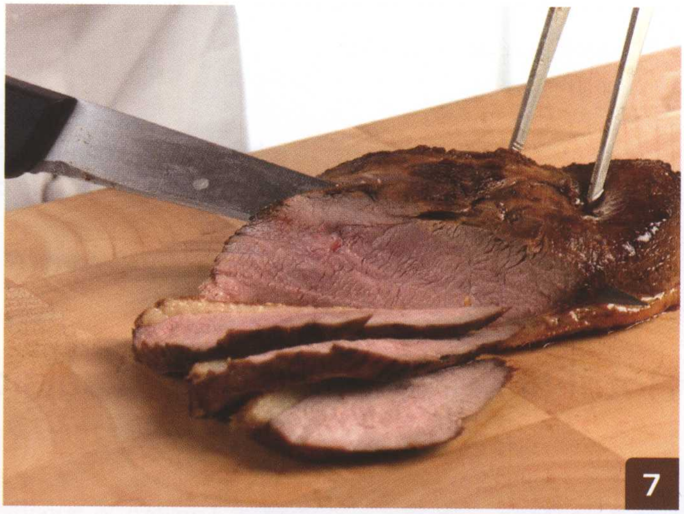
7-8. Togliete l'anatra dalla padella e fate ridurre la salsa. Tagliate la carne a fette (dovrà rimanere rosata all'interno) e servitela laccata con la salsa ristretta.



5



6



7



8

Potete variare la ricetta utilizzando fettine di vitello al posto del pollo, i wurstel al posto della salsiccia e le carote anziché le zucchine.

Rotolini di pollo, pancetta e salsiccia

per 4 persone

300 g di petto di pollo a fettine sottili

12 fette di pancetta tesa

200 g di salsiccia lunga

2 zucchine

5 cucchiai di olio d'oliva extravergine

1 bicchiere di vino bianco secco

2 spicchi d'aglio

2 rametti di timo

3 foglie di salvia

sale e pepe

Preparazione 15 minuti
Cottura 20 minuti
Vino Gattinara

Tagliate le zucchine a fette sottili per il lungo (meglio con un'affettatrice). Battete leggermente le fettine di pollo e stendetele su un piano di lavoro, salatele, pepatele e cospargetele con poco timo sfogliato.

Stendete le fette di pancetta, sistematevi sopra le fette di zucchina e le fettine di pollo. Adagiate sopra ogni fetta di pollo un tocchetto di salsiccia, arrotolate ogni involtino e fissatelo con uno stuzzicadenti.

In una casseruola scaldate l'olio di oliva, unite i rotolini e rosolateli bene. Bagnate con il vino bianco, unite gli spicchi d'aglio interi, le foglie di salvia e il timo rimasto. Cuocete coperto per circa 15 minuti unendo, se necessario, poca acqua.

Servite i rotolini accompagnandoli, a piacere, con verdure cotte e insalata di stagione.





Rollata di pollo al prosciutto e spinaci

per 4 persone

1 petto di pollo grande disossato

4 cucchiai di olio d'oliva extravergine

1 rametto di rosmarino

5 foglie di salvia

sale aromatico per arrosti

per il ripieno

1 manciata di spinaci novelli

5 fette di prosciutto crudo

per il contorno

1 mazzetto di insalatina

3 cucchiai di olio d'oliva extravergine

sale e pepe

Preparazione 20 minuti
Cottura 25 minuti
Vino Trentino Marzemino

Ungete il petto di pollo e battetelo delicatamente fino a renderlo alto 0,5 cm. Lavate gli spinaci e asciugateli bene; adagiateli sulla carne e ricoprite con le fette di prosciutto crudo. Arrotolate e chiudete accuratamente con lo spago da cucina.

Condite la rollata con il sale aromatico e ricopritela con le foglie di salvia e il rosmarino. Infornate a 200°C la carne di pollo irrorata con olio d'oliva extravergine. Cuocete l'arrosto per 25 minuti.

Nel frattempo lavate e asciugate delicatamente l'insalata e conditela con sale, olio e pepe. Servite la rollata tagliata a fette spesse adagiata sull'insalatina



Coniglio al finocchietto con pancetta

per 4 persone

1 coniglio intero

1 bicchiere di vino bianco

olio d'oliva extravergine, aceto

per il ripieno

100 g di pancetta tesa
a fette sottili

100 g di prosciutto cotto

100 g di salame

100 g di pancetta arrotolata

1 mazzetto di finocchietto selvatico

3 spicchi d'aglio

sale e pepe

Preparazione 40 minuti
Cottura 75 minuti
Vino Rosso Piceno

Lavate il coniglio con acqua e aceto, togliete le interiora, pulitele, lavatele e tenetele da parte. Scottate in acqua bollente salata il finocchietto con 2 spicchi d'aglio e conservate l'acqua di cottura.

Rosolate un battuto di pancetta tesa, prosciutto e salame. Unite le interiora a pezzetti e il finocchietto e proseguite la cottura per qualche minuto.

Stendete il coniglio su un telo, salatelo, pepatelo e ricoprite l'interno con le fettine di pancetta arrotolata. Distribuite al centro il soffritto preparato, l'aglio rimasto schiacciato e una macinata di pepe. Arrotolatelo in modo da racchiudere bene il ripieno; cucite l'apertura e legate il coniglio.

Scaldate il forno a 170°C. Rosolate il coniglio sul fuoco in una teglia con un filo d'olio; unite metà del vino e 1 bicchiere d'acqua di cottura del finocchietto, trasferitelo in forno e fatelo cuocere per circa 60 minuti, bagnando spesso con il fondo di cottura e unendo il vino e l'acqua del finocchietto rimasti, per evitare che la carne si asciughi. Prima di servirlo, liberatelo dallo spago, tagliatelo a pezzi e accompagnatelo con il ripieno tagliato a fettine.

Coscette di coniglio con olive e patate

per 4 persone

800 g di cosce e sovracosce di coniglio

3 patate medie

40 g di olive nere taggiasche

2 spicchi d'aglio

1/2 bicchiere di vino bianco

1 rametto di rosmarino

2 cucchiai d'olio d'oliva extravergine

sale e pepe

Lavate e asciugate le cosce di coniglio, tagliate le sovracosce a metà, salatele e pepatele.

Nella pentola a pressione rosolate la carne con l'olio da tutti i lati. Bagnate con il vino bianco e lasciate evaporare. Unite il rosmarino, l'aglio e le patate sbucciate e tagliate a piccoli tocchetti.

Bagnate con 2 cucchiai d'acqua, chiudete la pentola e cuocete per 15 minuti dall'inizio del sibilo. Trascorso il tempo indicato aprite la pentola a pressione e unite le olive, mescolate delicatamente e servite.

Preparazione 10 minuti
Cottura 25 minuti
Vino Bolgheri Bianco



Filetto di maiale con miele e finocchi gratin

per 4 persone

600 g di filetto di maiale

1 cucchiaio di miele di castagno

2 cucchiai di olio d'oliva extravergine

1 cucchiaino di semi di finocchio

1/2 bicchiere di vino bianco

2 spicchi d'aglio, sale e pepe

per i finocchi

3 finocchi grandi, 40 g di burro

1 cucchiaino di sale grosso

1 rametto di rosmarino

5 foglie di salvia

2 cucchiai di pangrattato

Preparazione 30 minuti
Cottura 50 minuti
Vino Rosso di Montalcino

Pulite i finocchi come descritto a pag. 365, tagliando le barbe, eliminando le foglie esterne più dure e il torsolo alla base. Tagliateli a spicchi, sciacquateli sotto l'acqua fredda e fateli bollire per 15 minuti o cuoceteli a vapore lasciandoli al dente. Quindi poneteli in una teglia leggermente imburrata.

Pestate il rosmarino sfogliato e la salvia nel mortaio con il sale grosso oppure tritate le erbette e unitele poi al sale. Spolverate i finocchi con il sale aromatico e con il pangrattato, spargete fiocchetti di burro in superficie e infornate a 190°C per 15 minuti.

Togliete il grasso in eccesso al maiale e insaporitelo con sale e pepe. Scaldate una casseruola con l'olio e gli spicchi d'aglio e rosolatevi il filetto, unite il miele per caramellare e poi sfumate con il vino. Fate evaporare, in ultimo unite i semi di finocchi e continuate la cottura rigirando continuamente il filetto in modo che si colori bene.

Tagliatelo a fette spesse e servitelo con i finocchi gratinati croccanti in superficie.





Polpettine di maiale e salsiccia

per 4 persone

400 g di polpa di maiale macinata

100 g di salsiccia

50 g di pangrattato

50 ml di latte

2 porri, 2 uova

1 cucchiaio di amido di mais

1 cucchiaio d'aceto

6 cucchiai di olio d'oliva extravergine

100 ml di vino bianco

farina bianca "00"

prezzemolo, sale e pepe

In una bacinella mettete il pangrattato, il latte, le uova, l'aceto, la polpa di maiale e la salsiccia spellata e sbriciolata, 1 porro tritato e l'amido di mais stemperato in poca acqua, sale e pepe. Mescolate il tutto fino a ottenere un ripieno omogeneo e, da questo, delle polpettine delle dimensioni di una noce.

In una casseruola con un filo d'olio fate soffriggere nell'olio l'altro porro tagliato sottile; unitevi poi le polpettine e fatele rosolare, girandole a metà cottura. Fate sfumare con il vino, poi cuocete coperto per circa un quarto d'ora a fiamma bassa, aggiungendo verso fine cottura 1 cucchiaio di farina per legare il tutto.

Servite le polpette ben calde, completando con un'abbondante spolverata di prezzemolo tritato.

Preparazione 20 minuti
Cottura 20 minuti
Vino Lambrusco di Sorbara



Fagottini di filetto di maiale e pancetta

per 4 persone

2 filetti di maiale
(circa 300 g ognuno)

50 g di fettine di pancetta

50 g di burro

2 cucchiai di olio d'oliva
extravergine

1/2 cipolla

1 bicchiere di Pinot Nero

erba cipollina

sale e pepe

Tritate finemente la cipolla e imbionditela in padella con l'olio e il burro. Tagliate la carne a bocconcini e arrotolateli con le fettine di pancetta; aggiustate di sale, pepe e rosolateli in una padella con il soffritto di cipolla.

Appena si sarà formata una crosticina dorata bagnate con poco vino e portate a fine cottura. Togliete dalla padella e servite i fagottini ben caldi, decorando con qualche filo d'erba cipollina.

Preparazione 20 minuti
Cottura 10 minuti
Vino Alto Adige Pinot Nero

Imbiondire significa conferire a un vegetale, soffriggendolo, un colore dorato. Questo termine si usa solitamente per la cipolla.

Arrosto di vitello ripieno di salame e prosciutto

per 6 persone

1 fetta di vitello (circa 600 g)

150 g di salame

200 g di prosciutto cotto

150 g di caciocavallo

1 cipolla, 1 carota

1/2 costa di sedano

1 mazzetto di prezzemolo

2 spicchi d'aglio, 3 uova

1 bicchiere di vino bianco

6 cucchiai di olio d'oliva extravergine

brodo di carne, sale e pepe

Sodate le uova, eliminate il guscio e tagliatele a fette; a parte tritate il prezzemolo, il salame, il prosciutto, l'aglio e il caciocavallo. Versate il tutto in una terrina, aggiustate di sale e di pepe e mescolate bene.

Con un batticarne stendete la carne, salatela, pepatela e ricopritela con il trito preparato. Arrotolate la carne su se stessa formando un arrosto che legherete con spago da cucina.

In una casseruola scaldate l'olio e imbionditevi la cipolla, l'aglio rimasto, il sedano, la carota e il prezzemolo tritati finemente. Aggiungete la carne e fatela rosolare per qualche minuto. Aggiustate di sale, versate il vino e fatelo sfumare quindi proseguite la cottura per circa 1 ora bagnando con poco brodo di tanto in tanto. Servite l'arrosto ben caldo tagliato a fette.

Preparazione 20 minuti
Cottura 80 minuti
Vino Corvo di Casteldaccia Rosso





Brasato di vitello al Barolo

per 4 persone

1,5 kg di vitello fassone

200 g di lardo, 3 spicchi d'aglio

1/2 costa di sedano, 4 cipolle

3 carote, 3 foglie d'alloro

farina bianca "00"

1 bottiglia di Barolo

3 chiodi di garofano

1 rametto di timo, 1 ciuffo di salvia

1 ciuffo di estragone

1 ciuffo di maggiorana

1 ciuffo di santoreggia

10 bacche di ginepro

1 pezzetto di cannella

1/2 bicchiere di Marsala

Preparazione 35 minuti
Cottura 150 minuti
Vino Barolo

Mettete in un tegame di coccio la carne di vitello tagliata a pezzi di circa 50 g con il Barolo; unite il lardo tagliato in 4 pezzi, le cipolle tritate, il sedano e le carote. Insaporite la concia con gli aromi, unite 2 cucchiai di zucchero, il Marsala, il sale e il pepe e lasciate in concia per 1 giorno.

Tritate le verdure e soffriggetele con l'olio e il burro. Asciugate la carne, infarinatela e rosolatela con le verdure. Unite il vino filtrato, salate e unite lo zucchero rimasto; cuocete coperto per 2-3 ore.

Frullate il liquido di cottura e tagliate finemente il lardo. Rimettete la carne e il lardo nel liquido e servite il brasato molto caldo con patate bianche lesse o polenta.



Spiedini di polpettine e pane casereccio al forno

per 4 persone

1/2 kg di manzo tritato

200 g di mollica di pane raffermo

150 g di parmigiano

1 spicchio d'aglio

50 g di burro, 1 uovo

2 fette pane casereccio raffermo

2 cucchiai di olio d'oliva extravergine

maggiorana

prezzemolo

sale e pepe

Mescolate in una terrina la carne di manzo macinata, la mollica del pane, precedentemente ammollata e strizzata, l'aglio e il prezzemolo tritati, il parmigiano grattugiato, l'uovo, 1 noce di burro ammorbidito e la maggiorana. Mescolate bene per amalgamare gli ingredienti.

Con l'impasto ottenuto formate delle polpettine lunghe circa 5 cm e alternatele su spiedini di legno con dadini di pane casereccio, tutti della stessa dimensione, iniziando e terminando con il pane.

Adagiate in una teglia unta con un filo d'olio d'oliva gli spiedini, completate con il burro rimasto a fiocchetti, sale e pepe, e cuocete il tutto in forno a 180°C per circa 30 minuti.
Una volta pronti, servite gli spiedini ben caldi, accompagnandoli a piacere con un'insalatina verde.

Preparazione 15 minuti
Cottura 30 minuti
Vino Taurasi

Spezzatino di manzo al pomodoro

per 4 persone

400 g di carne di manzo

1/2 cipolla, 1 carota

2 coste di sedano

4 cucchiai di olio d'oliva extravergine

150 g di polpa di pomodoro

1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

1 bicchiere di vino rosso

100 ml di brodo di carne

rosmarino

sale e pepe

Preparazione 20 minuti
Cottura 50 minuti
Vino Cabernet Sauvignon

Tagliate sedano e carota a dadini piuttosto piccoli, tritate la cipolla e fatela imbiondire in casseruola con l'olio. Aggiungete le verdure e cuocetele per 5 minuti; ponetevi la carne di manzo tagliata a bocconcini e rosolatela brevemente.

Bagnate con il vino e aggiungete poi la polpa di pomodoro con il rosmarino. Salate e pepate leggermente; fate cuocere per circa 10 minuti.

Stemperate il concentrato in poco brodo caldo e aggiungetelo alla carne. Continuate la cottura con coperchio socchiuso per altri 30 minuti aggiustando di sapore se necessario. Servite lo spezzatino ben caldo accompagnando, a piacere, con pisellini stufati con prosciutto.



Per preparare il brasato potete utilizzare un qualsiasi vino rosso corposo di ottima qualità, simile al Barbera.

Brasato di manzo al Barbera

per 6 persone

1 kg di carne di manzo
in una sola fetta

1 fetta di pancetta (circa 100 g)

2 cipolle, 2 carote

2 coste di sedano

1 foglia d'alloro

1 spicchio d'aglio

1,5 l di Barbera

30 g di burro

1 mazzetto di erbe aromatiche
(timo, salvia e maggiorana)

sale e pepe

Tritate finemente le carote, le cipolle e il sedano. Lardellate la carne facendo delle incisioni sulla superficie e inseritevi la pancetta tagliata a bastoncini.

Disponete la carne di manzo in una terrina e versatevi il vino rosso con il trito di verdure e la foglia d'alloro. Lasciate marinare e insaporire la carne per circa 2 ore, quindi scolatela.

In una pentola capiente sciogliete il burro, rosolatevi le verdure della marinata con l'aglio e il mazzetto aromatico; unite in ultimo la carne. Aggiustate di sale e pepe, bagnate con il vino della marinata e abbassate la fiamma portando a cottura (circa 3 ore).

Togliete la carne dal fuoco, tagliatela a fette e disponetele su un piatto da portata; passate al setaccio il sugo di cottura e irroratevi le fette di carne. Servite il brasato ben caldo accompagnando, a piacere, con polenta.

Preparazione 30 minuti
Cottura 180 minuti
Vino Oltrepò Pavese Barbera





Filetto di manzo al pesto di melanzane

per 4 persone

4 filetti di manzo
(120-150 g ognuno)

1 melanzana

1 cucchiaio di capperini dissalati

60 g di ricotta affumicata

4 cucchiai di olio d'oliva extravergine

basilico

sale e pepe

Tagliate la melanzana a dadini, cospargetela di sale e lasciatela scolare in un colapasta per almeno 30 minuti. Sciaquatela sotto l'acqua corrente, asciugatela con carta assorbente da cucina e soffriggetela in una padella calda con l'olio.

Unite i capperini, le foglie di basilico spezzettate e la ricotta grattugiata. Spegnete il fuoco e conservate a parte. Salate e pepate i filetti, cuoceteli in una padella calda con 1 cucchiaio di olio, per 2-3 minuti da entrambe le parti.

Sistemateli sui piatti e mettete su ognuno 1 cucchiaio di pesto di melanzana. Accompagnate a piacere con un'insalata di pomodori e basilico.

Preparazione 15 minuti
Cottura 10 minuti
Vino Brunello di Montalcino



Cinghiale alla cacciatora

per 4 persone

1 kg di cinghiale

1 cipolla

1 costa di sedano

40 g di lardo

3 spicchi d'aglio

300 ml di salsa di pomodoro

1/2 l di vino rosso corposo

olio d'oliva extravergine

prezzemolo, basilico

3 chiodi di garofano

aceto, sale e pepe

Tritate prezzemolo e basilico e teneteli da parte. Tagliate la carne a pezzi non troppo grossi e tuffatela in acqua bollente addizionata d'aceto per pochi minuti; scolatela e lavatela sotto l'acqua fredda.

Soffriggete in una padella capiente con un filo d'olio la cipolla e il sedano mondati e tritati finemente, gli spicchi d'aglio e il lardo; unite la carne e fatela rosolare, aggiungete il vino rosso e, dopo 10 minuti, unite le erbe aromatiche, i chiodi di garofano e la passata di pomodoro.

Fate cuocere il cinghiale per circa 1 ora e servitelo accompagnando, a piacere, con polenta.

Preparazione 20 minuti
Cottura 70 minuti
Vino Barbaresco

Insalata di petto d'anatra con zucca

per 4 persone

2 petti d'anatra

200 g di zucca

insalata di stagione

sale e pepe

per la vinaigrette

200 ml di olio d'oliva extravergine

1 cucchiaio di senape forte

3 cucchiai d'aceto balsamico

Cuocete i petti d'anatra in una padella per 15 minuti a fuoco vivo con la pelle rivolta verso il basso; salate e pepate.

Nel frattempo mescolate in una ciotolina la senape con l'aceto, versate l'olio a filo e montate come per una maionese.

Private la zucca della buccia, tagliatela a dadini, salatela e cuocetela in forno a 200°C per circa 5 minuti.

Lavate l'insalata, asciugatela delicatamente e disponetela nei piatti. Adagiatevi sopra i petti d'anatra tagliati a fette sottili, cospargete con la zucca e condite con la vinaigrette alla senape precedentemente preparata.

Preparazione 20 minuti
Cottura 20 minuti
Vino Oltrepò Pavese Barbera





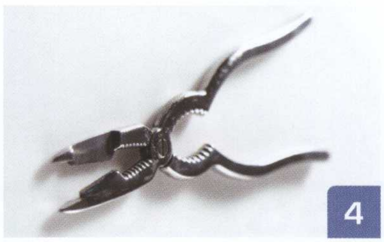


- pesce & co. -


1


2

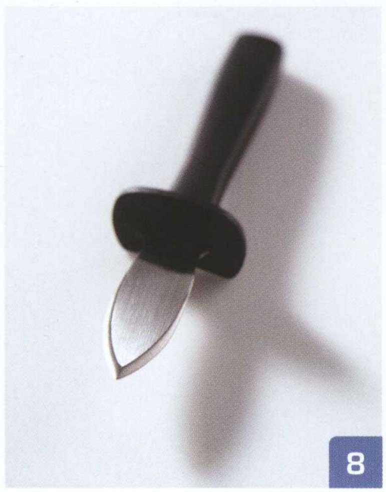

3


4


5


6


7


8


9

1. **Coltello "giapponese"** Un coltello universale dalla lama molto forte e robusta per tagliare, sminuzzare o porzionare filetti di pesce o sushi.

2. **Colino** Fondamentale per filtrare i fondi di cottura di zuppette e sautè, il colino diventa anche un pratico contenitore per la cottura a vapore di piccole quantità di pesce.

3. **Posate da pesce** Per servire il pesce nel modo corretto non devono mancare le posate adeguate. La punta del coltello serve per incidere il pesce e per eliminare le lische e la pelle. Uno dei rebbi della forchetta è leggermente tagliente per spezzare i filetti anche senza coltello.

4. **Pinza per crostacei** Rompe le chele dei crostacei e permette di accedere alla deliziosa polpa all'interno. In tavola è posto sempre alla sinistra del piatto, esternamente alla forchetta del pesce.

5. **Pinzetta per pesce** L'utensile indispensabile per eliminare anche le lische più nascoste dai filetti di trota, branzino e salmone. La pinzetta è utilissima anche per la pulizia dei gamberi.

6. **Levascaglie** Un piccolo accessorio davvero indispensabile per togliere le squame dai pesci di mare e d'acqua dolce senza rovinare la pelle tenera. Ha piccoli denti sottili e aguzzi; grazie alla sua forma raggiunge anche i punti più difficili.

7. **Pescera** Il tegame dalla forma allungata ideale per cuocere il pesce, lessandolo in tutte le varianti possibili: all'acqua pazza, con verdure o in qualsiasi altro modo. L'alluminio è ideale per diffondere il calore in modo uniforme su tutta la lunghezza.

8. **Coltello per ostriche** Per aprire ostriche o altri molluschi serve questo utile coltellino dall'impugnatura comoda, con la guardia proteggi-lama, e dalla punta corta e larga.

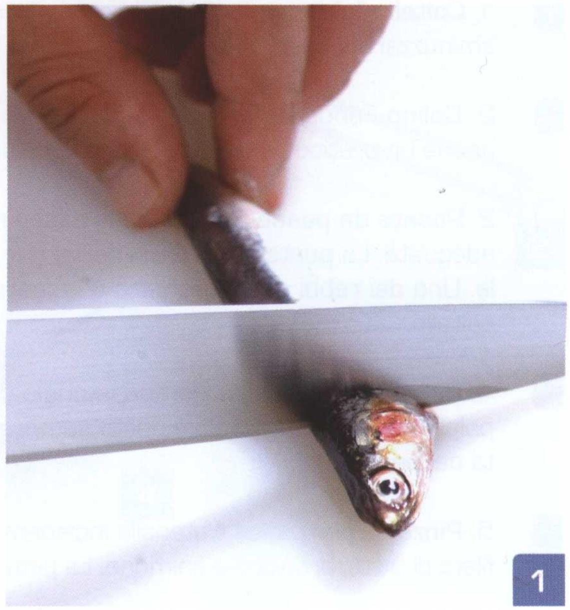
9. **Forchetta per crostacei** È utilizzata esclusivamente per estrarre la polpa dalle zampe e dalle chele dei crostacei. In tavola, si pone esternamente al coltello del pesce.

- alici -

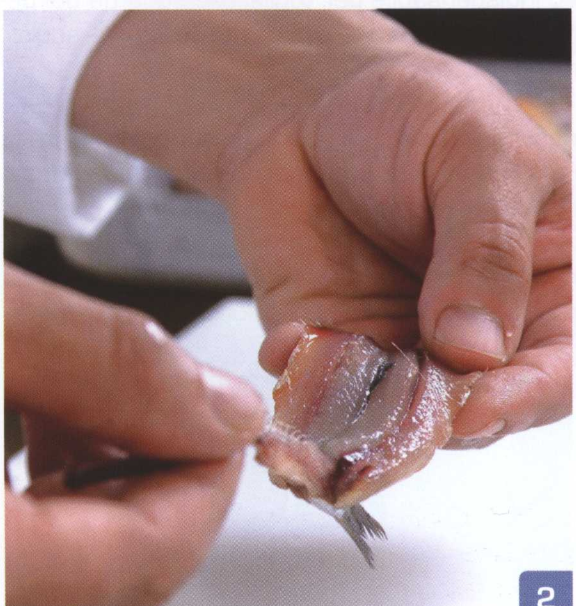
1-2-3. Tagliate la testa dei pesci. Aprite le alici a libro eliminando la lisca centrale. Sciacquatele, asciugatele leggermente su un foglio di carta da cucina e utilizzatele.

Se acquistate alici freschissime, potete consumarle crude facendole prima marinare in olio e limone (3 ore) o aceto (12 ore).





1



2



3

- sogliola -

1. Fate un'incisione sul pesce in corrispondenza della coda.

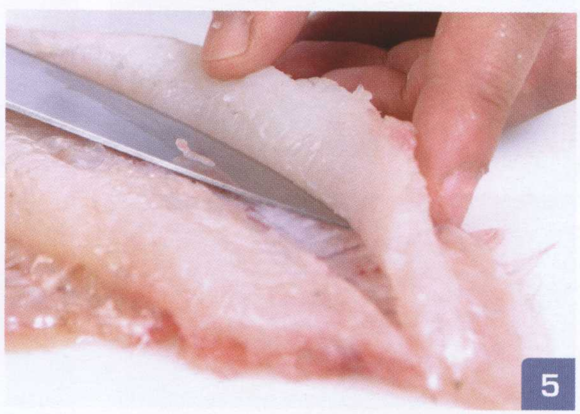
2. Aiutandovi con un foglio di carta da cucina spellate la sogliola completamente da entrambi i lati tenendo il pesce ben teso.


1


2


3


4


5

3-4-5. Tagliate la sogliola in corrispondenza della lisca centrale. Aiutandovi con la punta del coltello staccate il filetto dalla lisca centrale. Disponete i filetti ottenuti su un tagliere.

- orata -

1-2. Squamate l'orata. Tagliate la pinna ventrale e quella dorsale.

3-4. Fate un taglio in corrispondenza della testa e incidete il dorso.











5. Iniziate ad aprire il pesce con piccoli tagli fino a staccare la polpa dalla lisca centrale. Terminate staccando la parte finale della coda.



- trota salmonata -

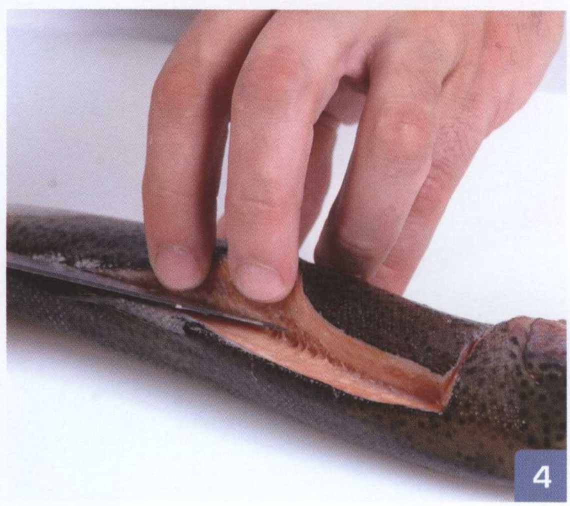
1-2. Lavate la trota salmonata e asciugatela leggermente con carta da cucina. Tagliate le pinne dorsali e ventrali aiutandovi con un paio di forbici da cucina.

3. Inserite un coltello dalla parte della coda e praticate un'incisione lungo tutto il corpo del pesce. Infilate un dito all'interno del ventre ed eliminate le interiora.







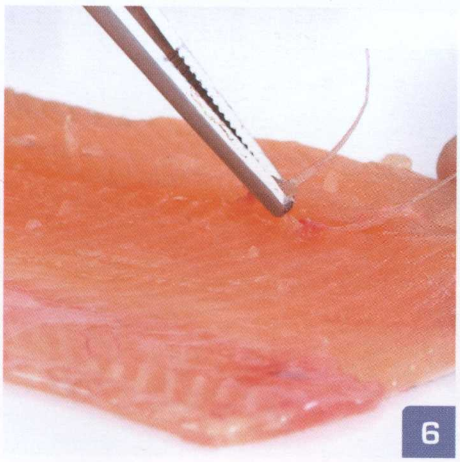


4. Praticate un'incisione sulla testa e sul dorso della trota.

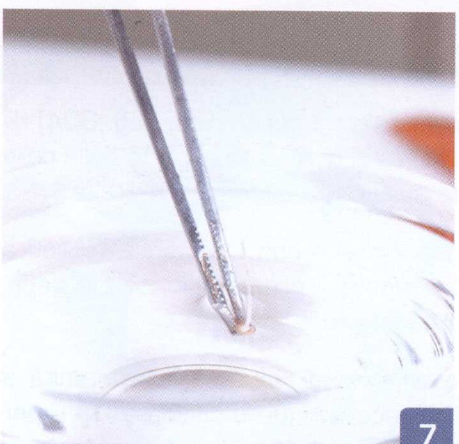
5-6. Aprite il pesce a libro e staccate delicatamente la polpa dalla lisca centrale. Aiutandovi con una pinzetta eliminate le lische rimaste.


5


8


6


9


7

7. Per eliminare le lische estratte più facilmente immergete sempre la pinzetta in una bacinella d'acqua dopo averla utilizzata: in questo modo le lische si staccheranno dall'utensile più rapidamente.

8. Per ottenere un carpaccio dalla trota precedentemente pulita, eliminate la parte vicina alla pancia del pesce con un coltello.

9. Filettate la trota a partire dalla coda schiacciando bene la pelle del pesce contro il tagliere e tagliando sempre in direzione della coda. Condite le fettine di trota con olio d'oliva extravergine, pepe e limone.

- pesce al cartoccio -

Ingredienti

1 orata
20 vongole
3 pomodori
prezzemolo
olio d'oliva extravergine
sale e pepe











1. Dopo aver pulito il pesce (vedi pag. 304) disponete il filetto di orata con la parte della pelle appoggiata sulla carta da forno e oliatelo.

2-3. Condite il pesce con i pomodori tagliati a spicchi, le vongole, il prezzemolo, sale e pepe. Chiudete il cartoccio.

4-5. Capovolgetelo e chiudete le estremità a pacchetto. Cuocete in forno caldo a 200°C per 8-10 minuti.



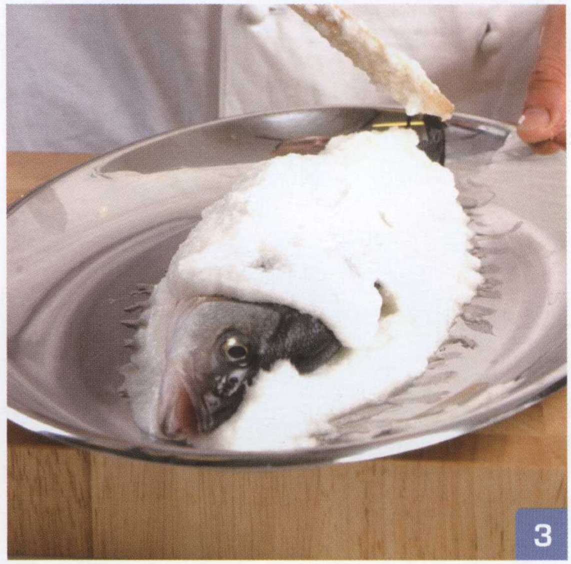
- pesce al sale -

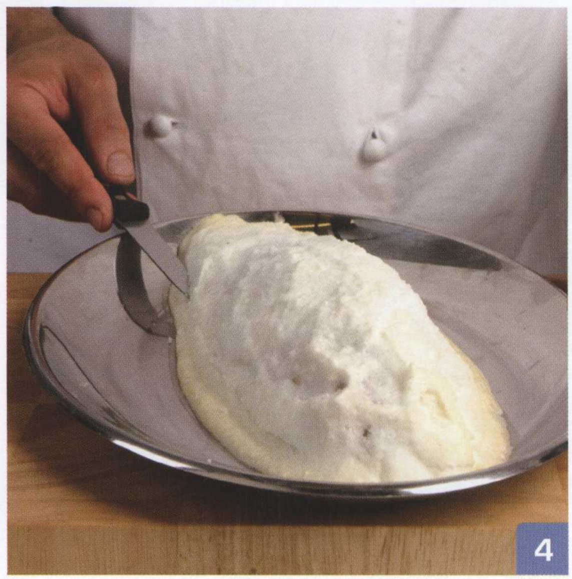
Ingredienti

1 branzino
150 g di sale grosso
150 g di sale fino
25 ml d'acqua
1 albume









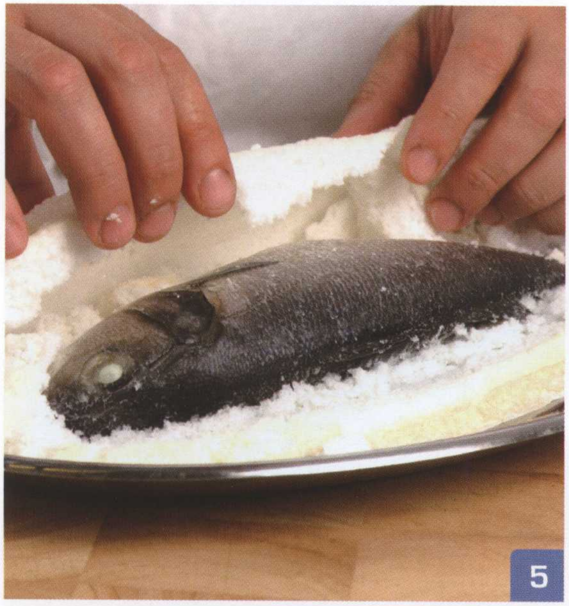
1-2. Incidete la pancia del pesce partendo dalla coda; inseritevi le dita e privatelo delle interiora. Mescolate il sale grosso e quello fino in una terrina, unite l'albume montato a neve mescolando dal basso verso l'alto; poi unite l'acqua. Distribuite metà del composto sul fondo di una teglia e adagiatevi il pesce.

3. Ricoprite con il sale rimanente e cuocete in forno caldo a 140°C per circa 12 minuti.

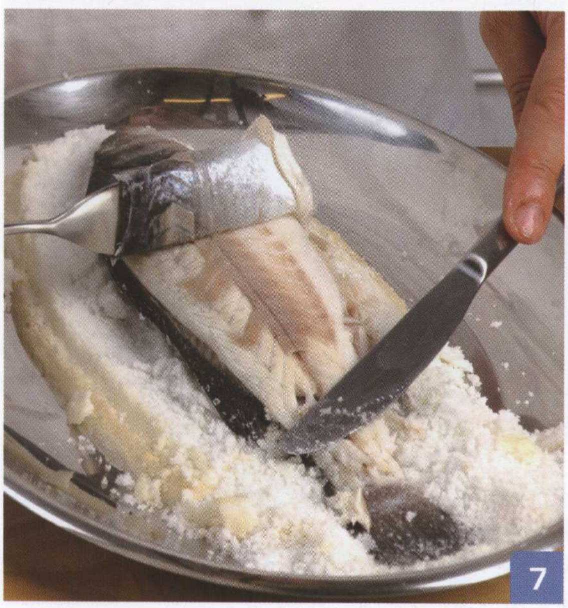
4-5. Sfornate il pesce e spaccate la crosta di sale che lo ricopre.

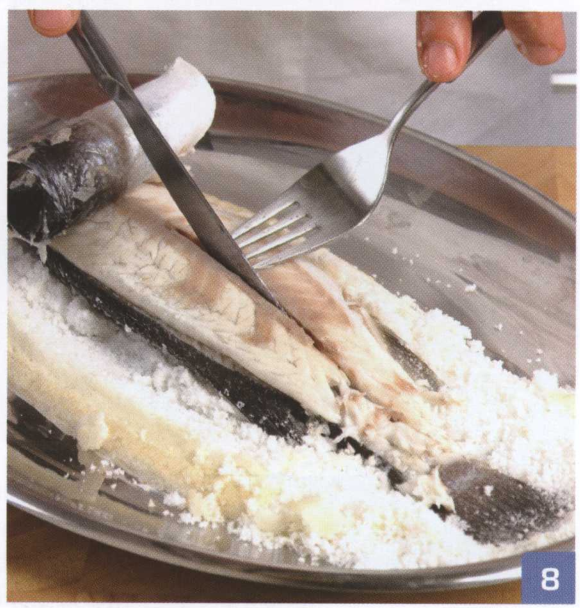
6-7. Pulite il pesce incidendolo con un coltello sul dorso ed eliminate la pelle.

8. Ricavate i filetti aiutandovi con forchetta e coltello staccando la polpa dalla lisca centrale.



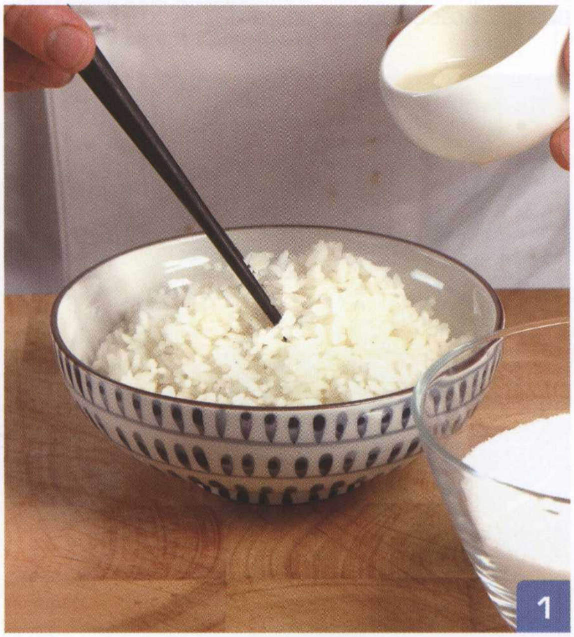


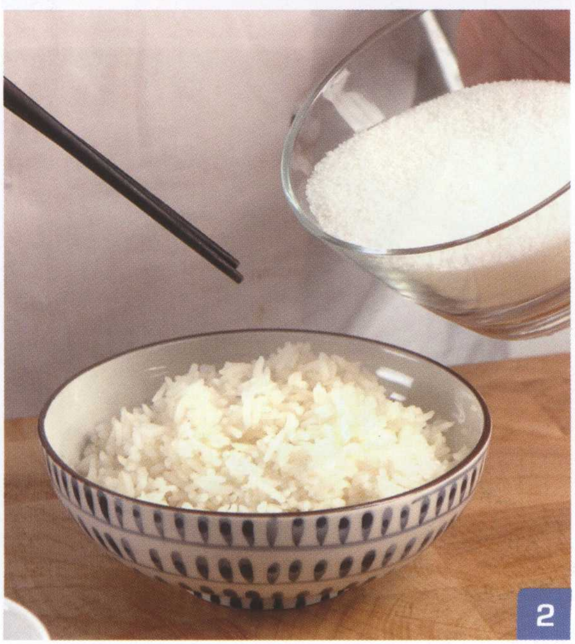




- sushi -

1-2. Lessate il riso Basmati fino a stracuocerlo. Poi conditelo con l'aceto di riso e lo zucchero. Vedi la ricetta a pag. 332.











3-4. Ricavate da un filetto di salmone delle fette sottili e dei piccoli tranci.

5-6-7. Inumidite il foglio di alga nori, schiacciatevi sopra il riso e unitevi una fettina di salmone. Arrotolate l'alga nori nella stuoietta fino a ottenere un cilindro ben compatto. Tagliatelo a fette.



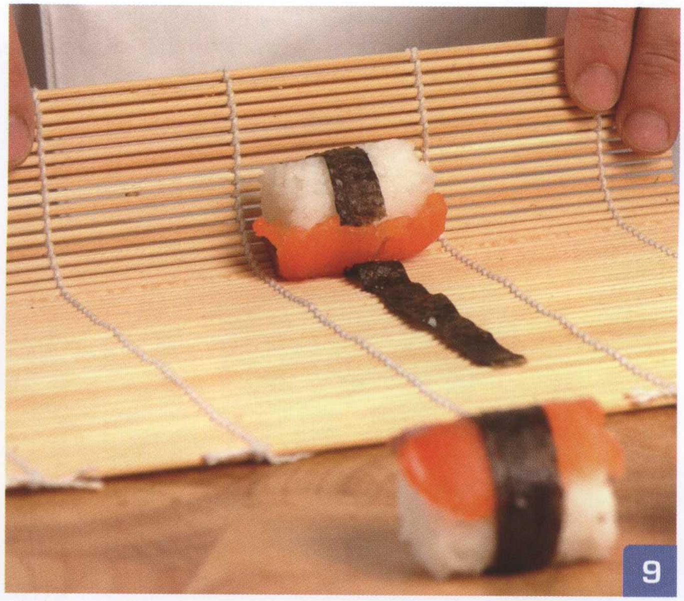
6



7



8



9



8-9. Inumiditevi le mani con l'acqua e preparate dei piccoli cilindri con il riso. Adagiate sopra i cilindri di riso una fettina di salmone e avvolgete il tutto nella stuoietta con una striscia di alga nori inumidita.

- fasolari -

1-2. Lavate i fasolari sotto l'acqua corrente, scolateli e versateli in padella con olio d'oliva extravergine.

3-4. Cuocete i fasolari con coperchio fino a farli aprire (circa 8 minuti). Toglieteli dal fuoco e sgusciateli.



1



2



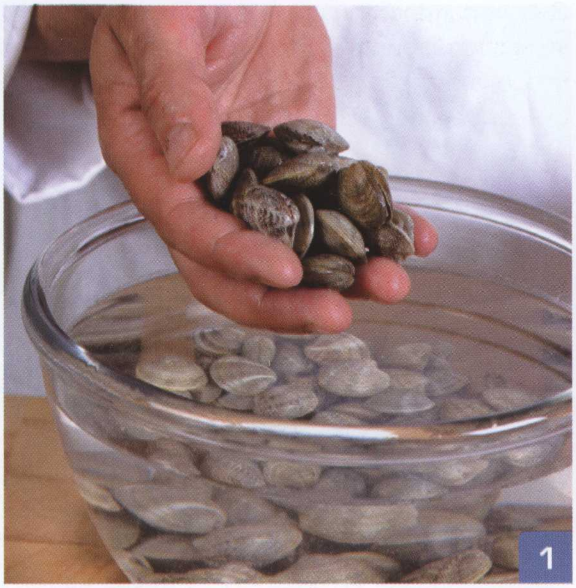
3

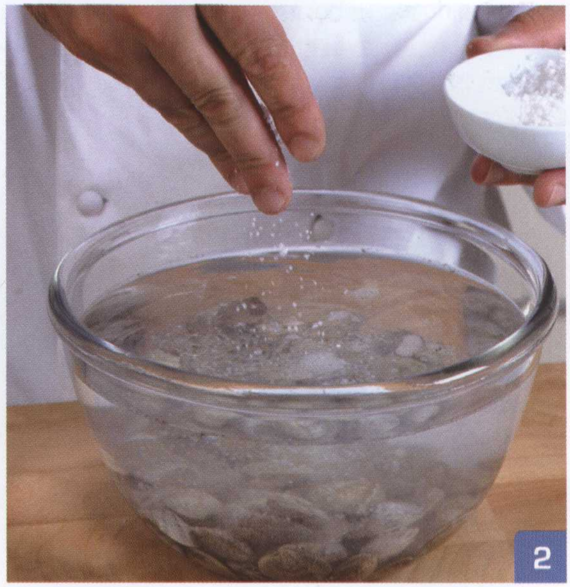


4

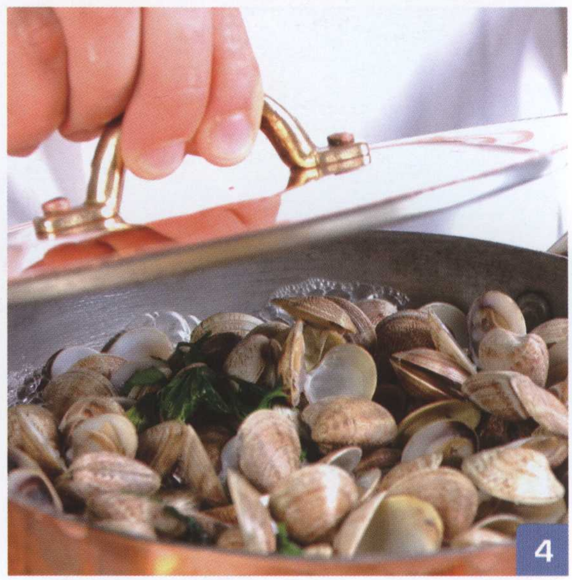


- vongole -









1-2. Immergete le vongole in una bacinella, unite il sale grosso e fatele spurgare per 1 ora.

3-4. Versatele in una padella con un filo d'olio, 1 spicchio d'aglio in camicia e prezzemolo. Cuocete con coperchio per 3-4 minuti.

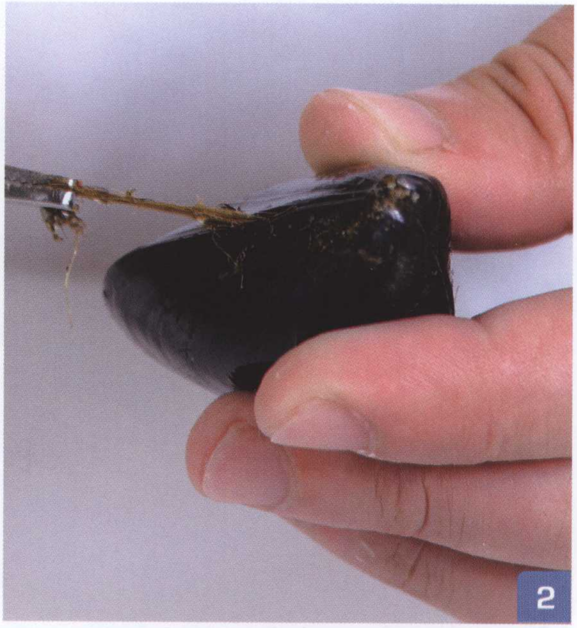
Un accorgimento utile per verificare la presenza di sabbia nelle vongole consiste nel buttarle in un recipiente di plastica: se la vongola rimbalza, non ha sabbia al suo interno.

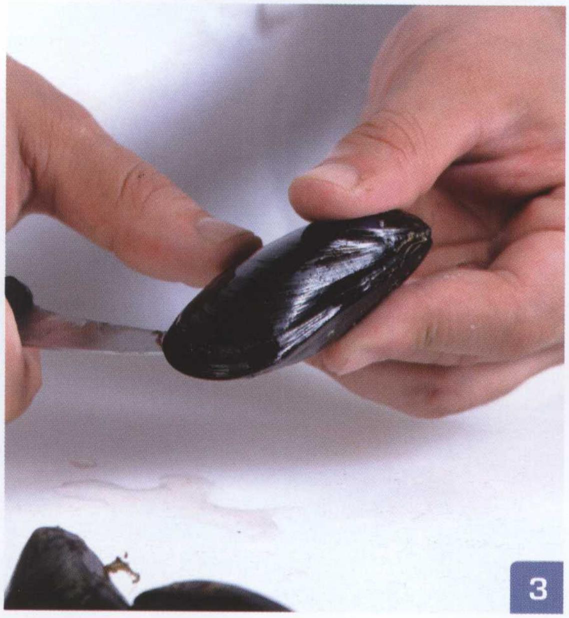
- cozze -

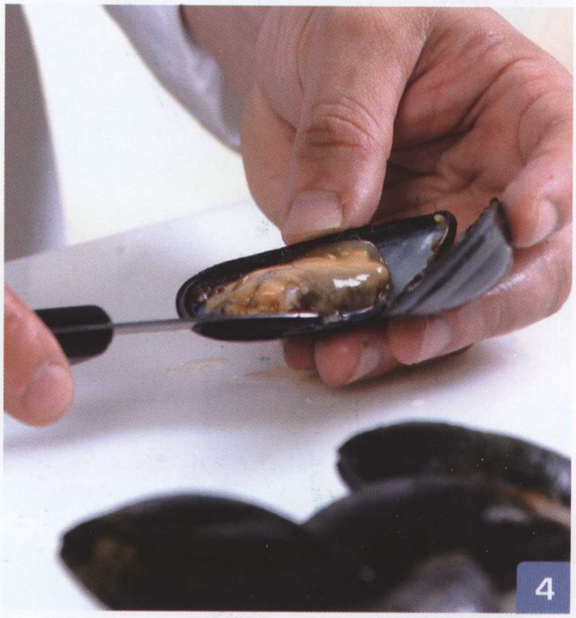
1-2. Raschiate le cozze con una spazzolina di ferro per ripulirle da alghe e sedimentazioni. Eliminate la barba interna al mollusco aiutandovi con una pinza.

3-4. Aiutandovi con un coltellino aprite le cozze inserendo la punta dell'utensile nella fessura tra le due conchiglie oppure fatele aprire in padella cuocendole per 10 minuti.





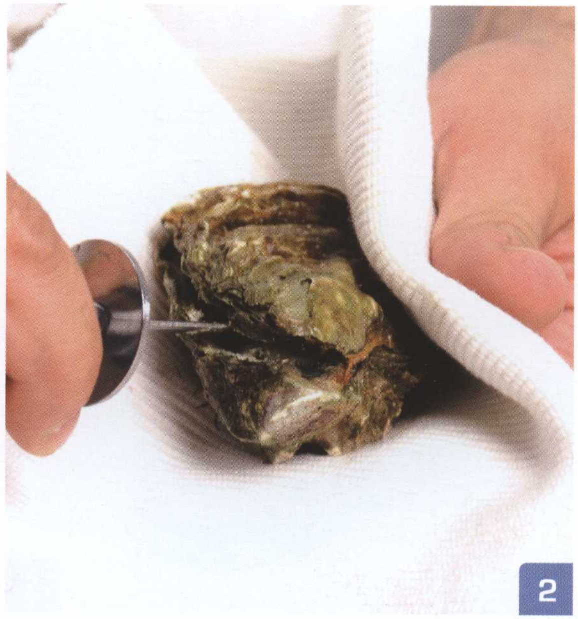





8 KG

- ostriche -





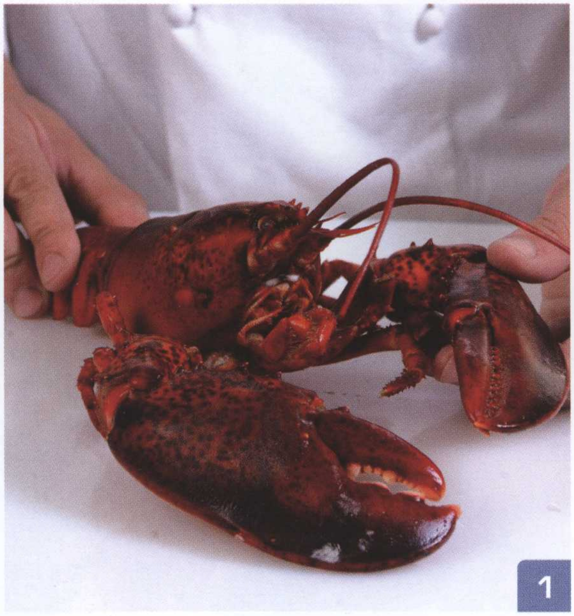




1-2. Ripulite l'ostrica con una spazzolina. Incidetela con l'apposito coltellino partendo dal punto del guscio in cui sono presenti le giunture tra la parte superiore e inferiore del guscio.

3-4. Aprite le ostriche a metà proteggendovi la mano con un canovaccio e staccate leggermente il mollusco dalla conchiglia. Servite le ostriche nei loro gusci.

- astice -









1-2-3. Fate bollire l'astice vivo per 10 minuti e raffreddatelo ponendo la pentola sotto acqua corrente. Incidete l'astice con un coltello con un taglio deciso.

4-5. Aprite l'astice a metà, privatelo della sacca interna aiutandovi con un cucchiaio e staccate la polpa dal corpo centrale sfilandola delicatamente dal guscio.

6-7. Aprite le chele dell'astice e ricavate la polpa.



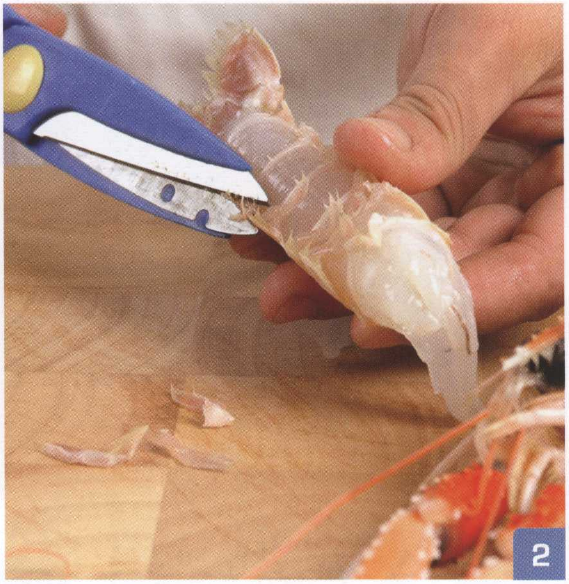




Come si distingue l'astice dall'aragosta? La caratteristica peculiare dell'astice sono le due chele anteriori, di dimensioni diverse fra loro. L'astice si cucina bollito o stufato in padella con olio d'oliva extravergine, aglio e pomodoro fresco (come condimento per primi piatti).

- scampi -









1-2. Dividete la testa dal corpo del crostaceo. T… zampe ed eliminatele.

… il guscio dello scampo in corrispon- … ancia aiutandovi con un paio di for- …

- Per riconoscere la freschezza degli scampi fate attenzione al colore, che deve essere uniforme e brillante, e all'assenza di chiazze scure. Gli occhi inoltre devono essere gonfi.



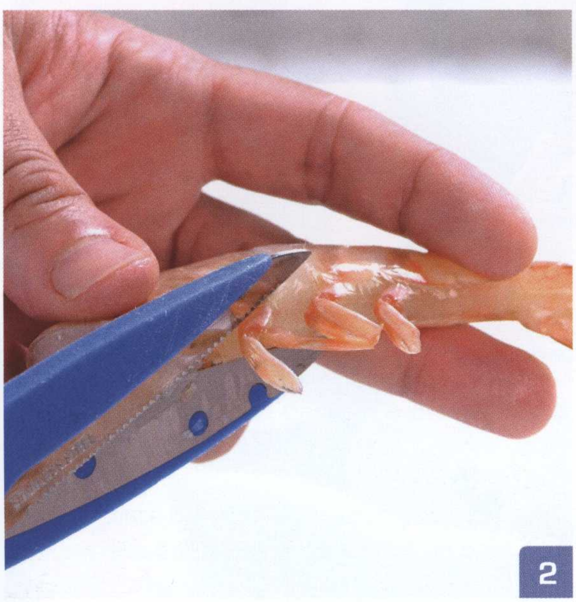
- gamberi -

1. Eliminate la testa aiutandovi, se necessario, con un coltello.

2. Tagliate le zampe del crostaceo servendovi di un paio di forbici.

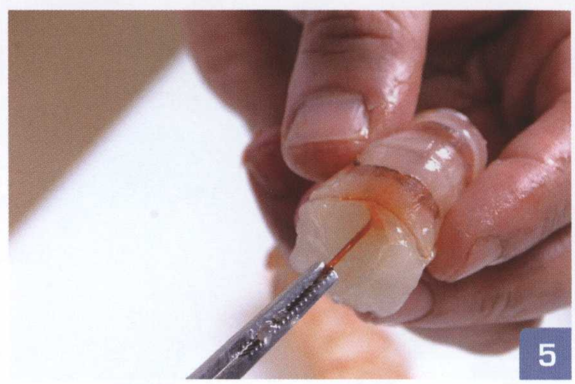
3. Incidete il crostaceo sul dorso con un coltello. Eliminate il guscio dei gamberi sfilandololo delicatamente e conservate la polpa.







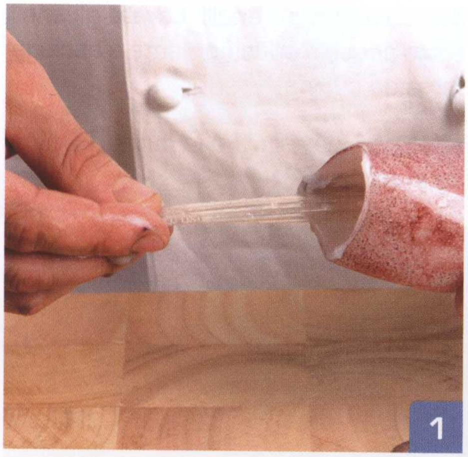


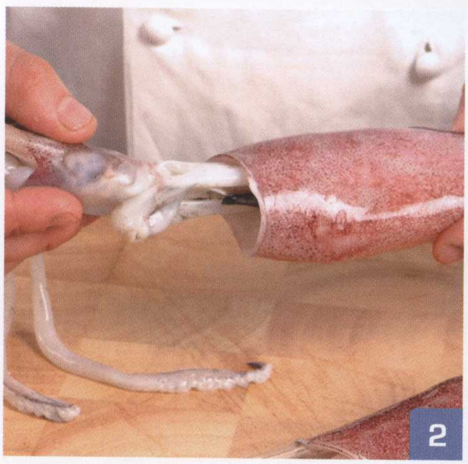


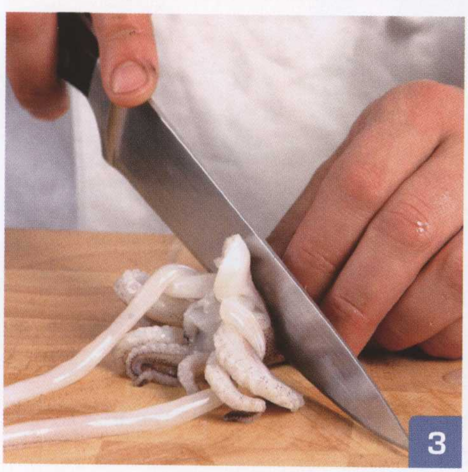
4. Aiutandovi con le pinzette, eliminate il filo interno al crostaceo.

5. Per evitare di tagliare il dorso, una volta eliminata la testa del crostaceo potete sfilare il filo dall'interno.

- calamari -







1-2. Sfilate la cartilagine e la testa del calamaro precedentemente lavato.

3-4-5. Separate i tentacoli dalla testa. Eliminate il dente posto al centro dei tentacoli. In ultimo spellate delicatamente la testa iniziando dall'alto.





- calamari fritti -

Ingredienti

1 kg di calamari
700 g di farina bianca "00", 300 g di semola
olio d'oliva extravergine

1. Tagliate i calamari ad anelli. Lavate gli anelli ottenuti sotto acqua fredda corrente e asciugateli con carta da cucina.

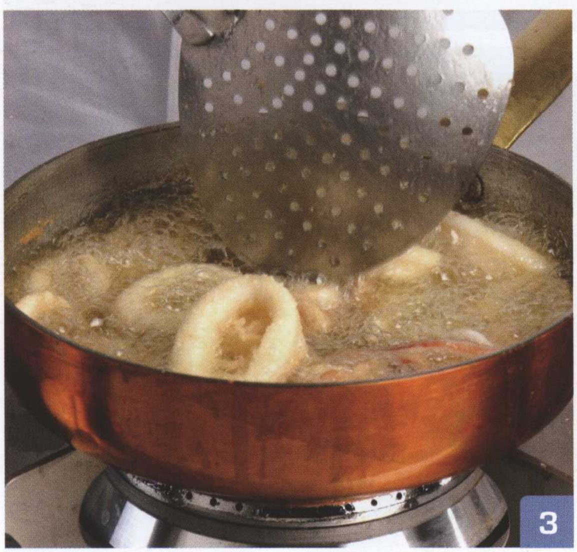
2. Infarinateli con la semola e la farina. Eliminate la farina in eccesso.



1



2



3



4

3. Friggeteli in olio d'oliva extravergine bollente a una temperatura di 140°C.

4. Scolate i calamari ben dorati su carta assorbente e serviteli.



- polpo -

1. Eliminate il dente in mezzo ai tentacoli.


1


2


3


4


5

2-3-4-5. Cuocete il polpo tuffandolo per 3 volte in acqua bollente leggermente salata; proseguite la cottura con coperchio per 30 minuti (per 1 kg). Fate raffreddare il polpo nella sua acqua e tagliatelo a pezzi.

- seppie -

1. Separate il corpo delle seppie dalla cartilagine, inserendo le dita nel corpo del mollusco.

2. Separate la sacca contenete il nero e conservatelo in una ciotola.

3. Tagliate all'altezza degli occhi il ciuffo dei tentacoli e togliete il dente.

4. Eliminate l'osso della testa sfilandolo delicatamente.

5. Spellate la testa della seppia.









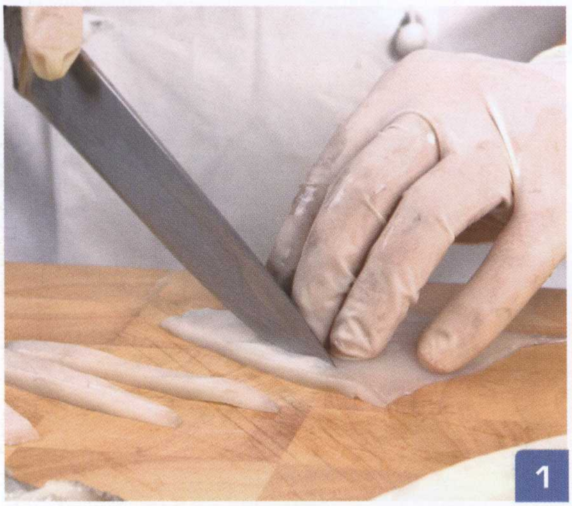


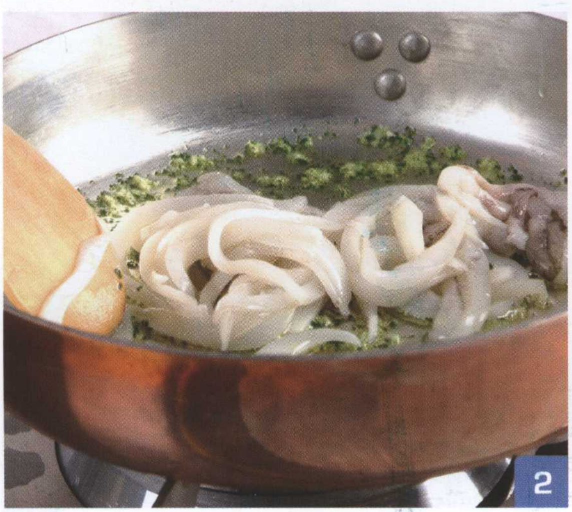
- condimento al nero di seppia -

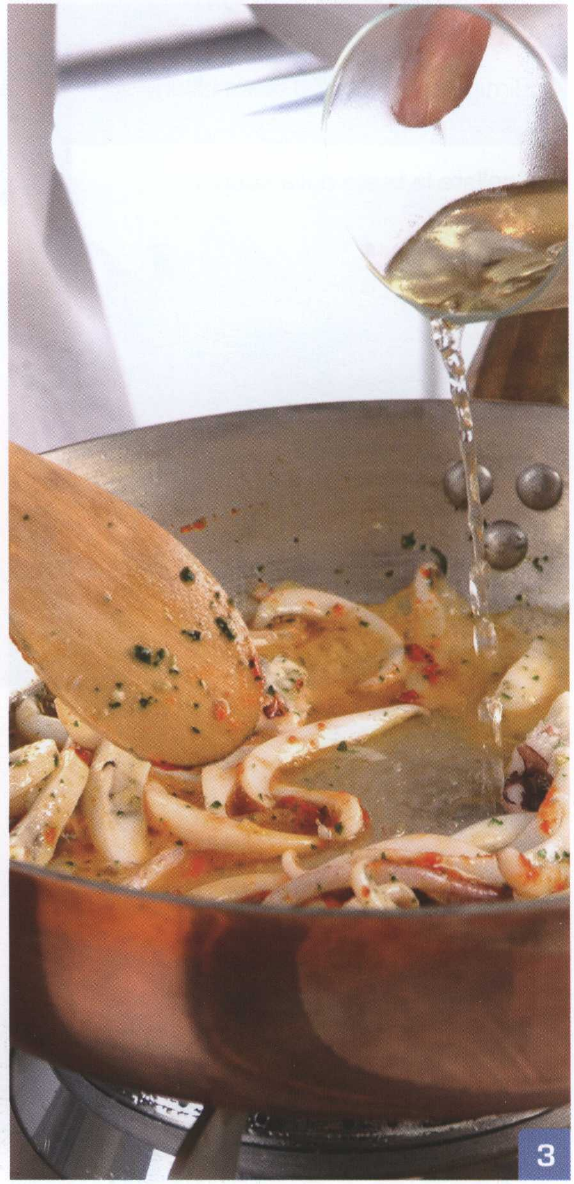
Ingredienti

320 g di seppie
2 sacche di nero
40 ml di vino bianco
4 cucchiai di olio d'oliva extravergine
2 rametti di prezzemolo
10 g di concentrato di pomodoro
1 spicchio d'aglio
sale e pepe

1-2. Tagliate le seppie pulite a striscioline sottili. Tritate l'aglio e il prezzemolo e fateli soffriggere nell'olio d'oliva. Unite le seppie e fate rosolare a fuoco moderato per qualche minuto mescolando. Unite il concentrato di pomodoro e fate insaporire.

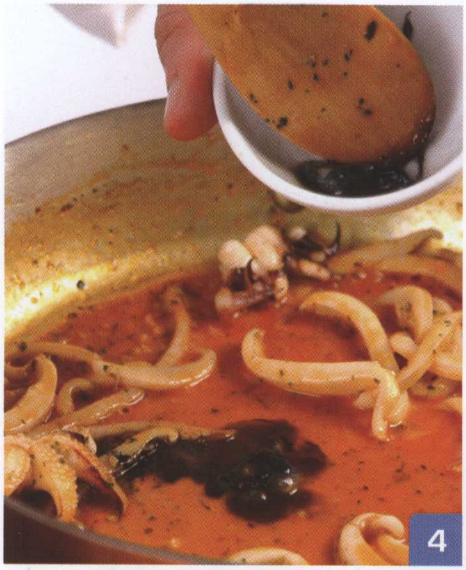

1

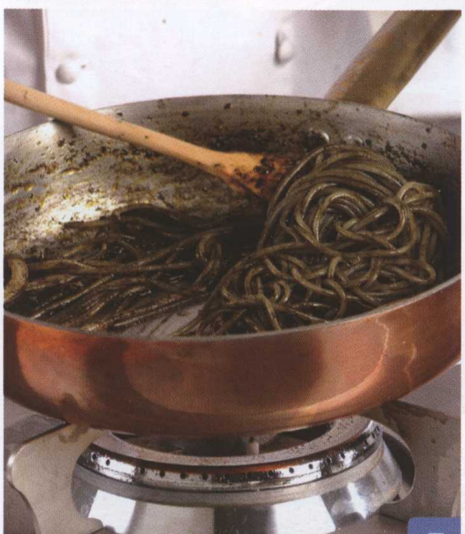

2


3

3-4. Unite il vino bianco e fate sfumare. Unite il nero di seppia e mescolate.

Questo condimento al nero di seppia è ottimo anche per preparare un risotto.







5. Lessate gli spaghetti al dente e scolateli direttamente nella padella con il sugo, unendo poca acqua di cottura. Mescolate accuratamente, aggiustate di sapore e servite gli spaghetti ben caldi.

- zuppa di pesce -

Ingredienti

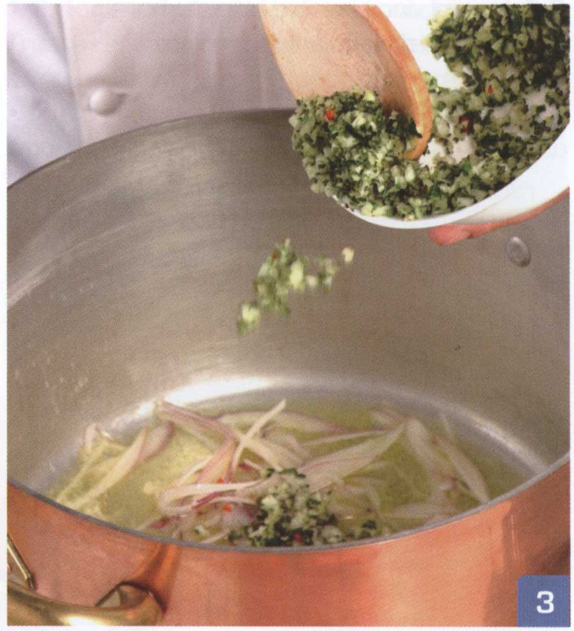
1,2 kg di filetti di palombo, nasello, seppioline, dentice, scorfano, gallinella, cozze, vongole, moscardini
750 ml di brodo di pesce
400 g di pomodori ramati
40 g di cipolla di Tropea
1 spicchio d'aglio
4 rametti di prezzemolo
80 g di sedano, 2 g di peperoncino
4 foglie di salvia, 6 foglie di basilico



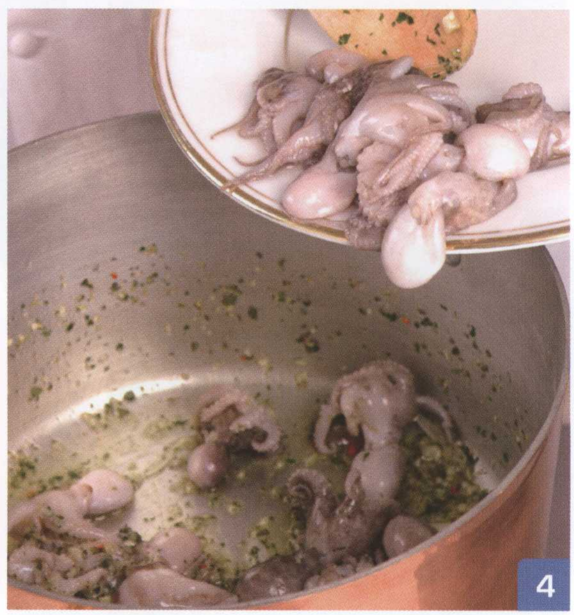
1



2



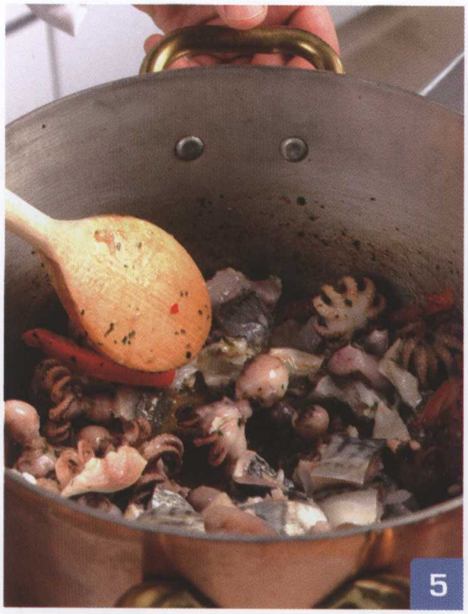
3

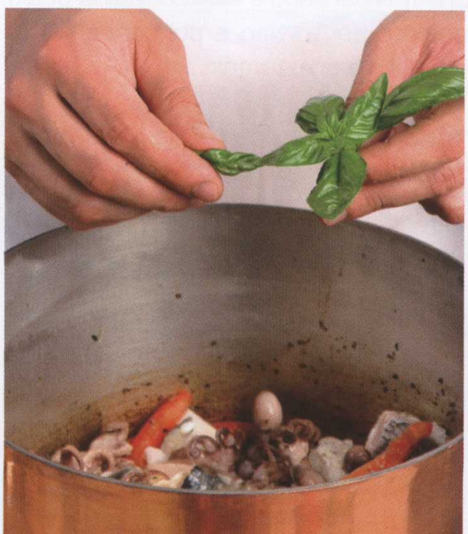


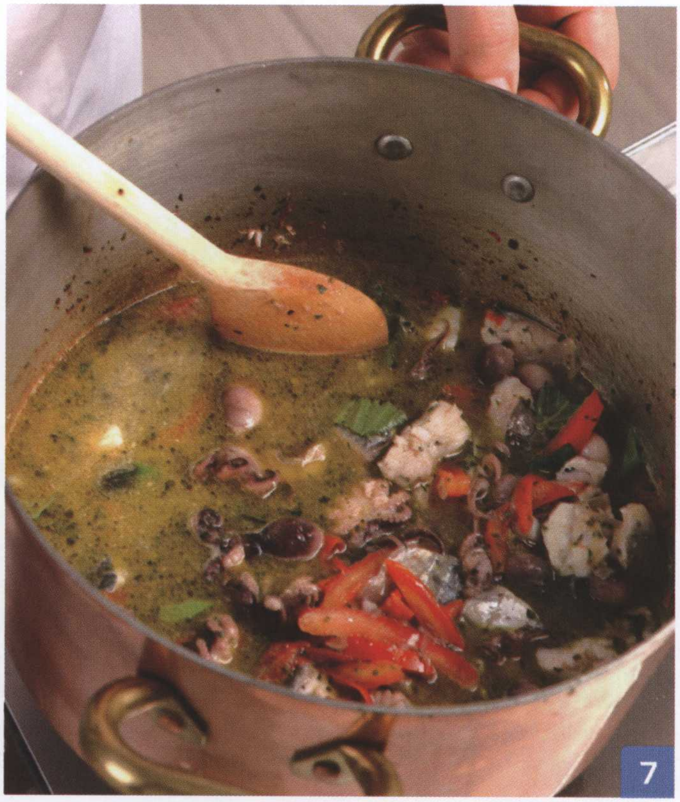
4

1-2. Tagliate la cipolla a julienne molto fine e preparate un trito con la salvia, il rosmarino, il basilico, il sedano e l'aglio. Tagliate i filetti di pesce a pezzetti.

3-4-5. Fate rosolare il trito preparato con l'olio e la cipolla a julienne. Unite i moscardini e fate rosolare bene il tutto. Unite i pomodori tagliati a filetti e cuocete per qualche minuto.


5


6


7



6-7. Unite tutti gli altri pesci e il brodo di pesce (per la preparazione vedi pag. 161). Infornate con coperchio in forno a 160°C per 1 ora. A 3/4 della cottura unite le cozze e le vongole. In ultimo profumate con il basilico.

Acciughe al forno con patate

per 6 persone

1 kg di acciughe

4 patate

4 pomodori maturi

7 cucchiai di olio d'oliva extravergine

3 cucchiai di pangrattato

2 spicchi d'aglio

prezzemolo

Pulite la acciughe eliminando la testa e le parti interne e apritele a libro come descritto a pag. 276. Lavatele sotto l'acqua corrente e poi asciugatele delicatamente con carta assorbente da cucina.

Ungete una teglia di coccio rettangolare, stendetevi uno strato di acciughe, uno sottile di patate affettate, poco olio e continuate a strati fino a terminare gli ingredienti.

Spellate i pomodori, privateli dei semi e spezzettate la polpa: distribuitela sulla superficie del tortino e poi cospargetelo con un trito finissimo di aglio e prezzemolo.

Cospargete di pangrattato, ungete con un filo d'olio e cuocete in forno per circa 1 ora. Servite il tortino a fette come antipasto caldo, freddo o tiepido.

Preparazione 30 minuti
Cottura 60 minuti
Vino Sicilia Catarratto





Rotolini di sogliola al vapore di agrumi

per 4 persone

3 sogliole grosse sfilettate

4 cucchiaini di uova di lompo

1 limone non trattato

1 mandarino

1 arancia

2 cucchiai di olio d'oliva extravergine

sale e pepe

Scaldate una casseruola con poca acqua e gli agrumi a pezzi (conservate poca scorza di limone a parte). Appena il brodo risulterà ben aromatizzato ponetevi un cestello in sospensione dove metterete la sogliola a cuocere a vapore con i filetti arrotolati. Cuocete con coperchio per 5-6 minuti e disponeteli nei piatti.

Intanto scaldate leggermente l'olio con la scorza di limone tagliata a julienne e fate raffreddare. Condite i filetti con pochissimo olio al limone, aggiustate di sapore e completate con un ciuffetto di uova di lompo posto su ogni rotolino. Decorate a piacere con spicchi di agrumi.

Preparazione 20 minuti
Cottura 15 minuti
Vino Friuli Isonzo Pinot Bianco



Orata al forno con le olive

per 4 persone

1 orata (circa 800 g)

5 pomodorini ciliegia

100 g di olive nere

6 cucchiai di olio d'oliva extravergine

2 cucchiai d'aceto

sale e pepe

Pulite accuratamente l'orata secondo il procedimento descritto a pag. 278. Lavatela bene sotto acqua corrente, asciugatela e tagliatela a metà in senso orizzontale.

Ungete una teglia con olio d'oliva e adagiatevi l'orata. Aggiustate di sale e pepe, sia all'interno che all'esterno; condite con aceto e olio d'oliva. Aggiungete le olive nere e i pomodorini precedentemente sminuzzati.

Infornate a 180°C e fate cuocere per circa 25 minuti. Servite l'orata al forno con le olive ben calda.

Preparazione 20 minuti
Cottura 25 minuti
Vino Castel del Monte Bianco

Le varianti per cucinare la trota sono moltissime: questa versione di origine piemontese prevede una marinatura in aceto. Potete variare cuocendo la trota a vapore e aromatizzandola con una marinata a base di olio d'oliva, erbe aromatiche e cipollotti a fettine.

Trote al vino

per 4 persone

4 trote medie sfilettate

1 cipolla

2 carote

1 ciuffo di prezzemolo

1 foglia d'alloro

1 pizzico di timo

2 bicchieri di vino bianco

1 bicchiere d'aceto

olio d'oliva extravergine

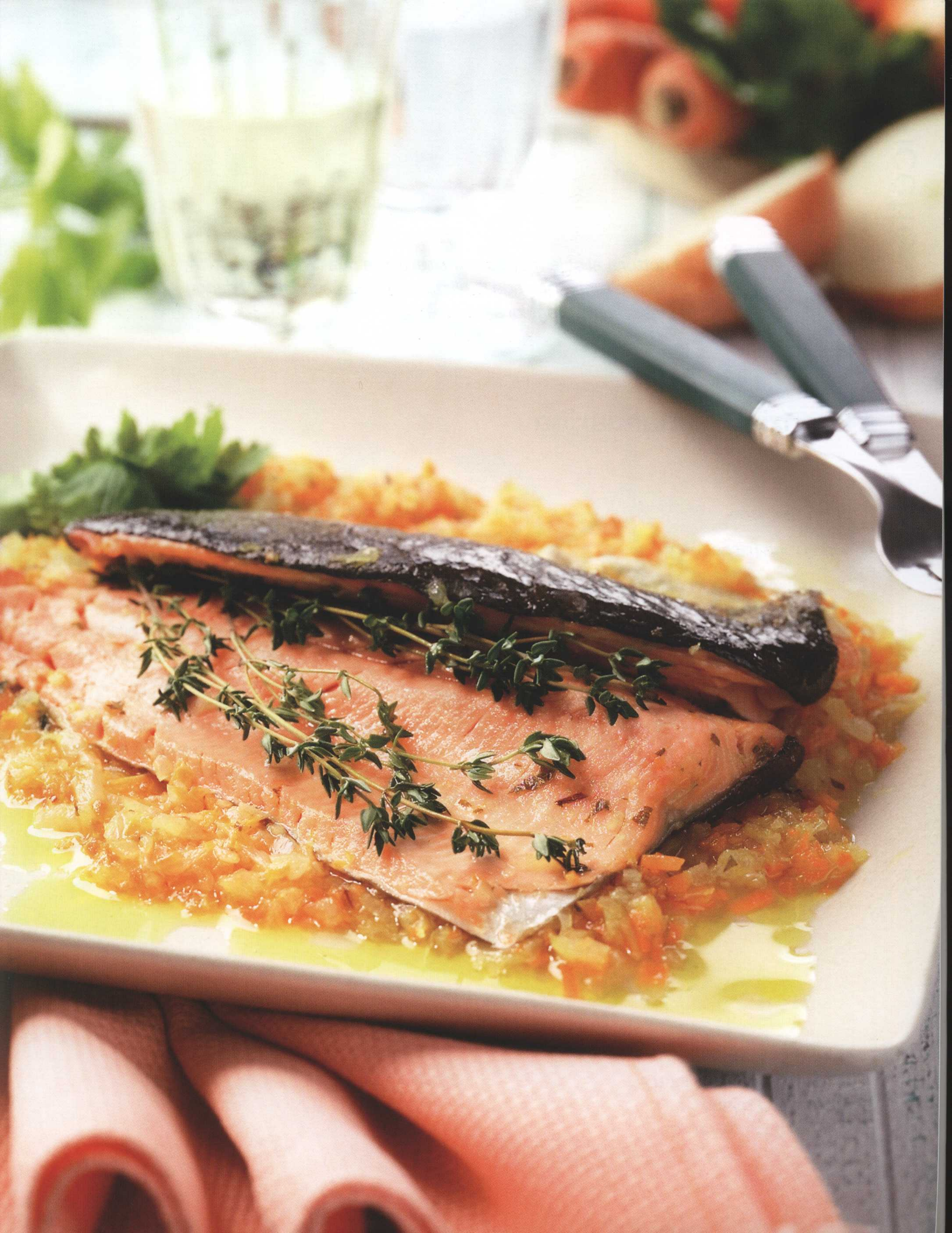
sale e pepe

Fate marinare per almeno mezz'ora i filetti di trota nell'aceto diluito con poca acqua. Nel frattempo, in una casseruola larga fate soffriggere con poco olio la cipolla e le carote tritate finemente. Mescolate bene e, quando saranno rosolate, aggiungete il timo, l'alloro, il prezzemolo sfogliato e tritato e un po' di pepe macinato fresco.

Appena la cipolla comincia a dorarsi, sgocciolate la trota dalla marinatura e appoggiate i filetti sul composto nella casseruola, aggiungete il vino versandolo a filo e salate.

Chiudete il coperchio senza lasciare sfiati e fate cuocere su fuoco vivo per 15 minuti. Trascorso il tempo indicato spegnete e servite subito il pesce con il sugo di cottura.

Preparazione 10 minuti
Cottura 25 minuti
Vino Alto Adige Terlaner



La cottura al sale mantiene inalterate le qualità organolettiche del pesce e non richiede l'utilizzo di ulteriori condimenti dando al piatto finale maggiore leggerezza.

Branzino al mandarino

per 4 persone

1 branzino (circa 1 kg)

3 mandarini maturi non trattati

1 rametto di rosmarino

5 cucchiai di olio d'oliva extravergine delicato

1 albume

1 kg di sale grosso

pepe bianco

Pulite il pesce seguendo il procedimento descritto per l'orata a pag. 278 e riempitelo con il rosmarino. Versate in una terrina il sale, la scorza grattugiata di 2 mandarini e pepe bianco. Unite l'albume e impastate.

Stendete 1/3 del sale in una teglia, poggiatevi il branzino e ricoprite con il resto del sale. Infornate a 190°C per circa 30 minuti.

Grattugiate la scorza del terzo mandarino nell'olio e lasciatela in infusione. Rompete la crosta del branzino e sfilettatelo delicatamente servendolo con l'olio d'oliva aromatizzato al mandarino.

Preparazione 25 minuti
Cottura 30 minuti
Vino Bianco d'Alcamo



Il salmone in tranci invece che in spiedini, può essere cotto al cartoccio o al vapore e può essere accompagnato da asparagi o patate bolliti.

Spiedini di salmone al pepe rosa

per 4 persone

4 spiedini di salmone

120 g di valeriana

125 g di yogurt

1 cucchiaio di maionese

2 cucchiai di succo di limone

20 g di pepe rosa

2 cucchiai di olio d'oliva extravergine

erba cipollina

sale

Spennellate gli spiedini con un filo di olio d'oliva extravergine, salateli e cospargeteli con il pepe rosa, leggermente pestato. Cuoceteli su una griglia calda, rigirandoli spesso e molto delicatamente, quindi aggiustate di sale.

In una terrina mescolate la maionese con lo yogurt, il succo di limone e l'erba cipollina. Servite gli spiedini sopra l'insalata e condite con la salsa allo yogurt.

Preparazione 5 minuti
Cottura 10 minuti
Vino Fiano di Avellino

Zuppetta di fasolari

per 4 persone

20 fasolari

2 pomodori San Marzano

1 patata

1 scalogno

2 spicchi d'aglio

1/2 peperoncino rosso

1/2 l di brodo di pesce

1/2 baguette

3 cucchiai di olio d'oliva extravergine

prezzemolo

Mettete i fasolari in acqua freddissima: devono rimanere al pelo dell'acqua in modo che possano spurgarsi dalla sabbia che contengono al loro interno.

Bollite la patata, sbucciatela e tagliatela a dadini. Sbollentate i pomodori, pelateli e tagliateli a dadini. Tritate lo scalogno, aggiungete l'aglio, l'olio e sistematevi i fasolari. Stufate a fuoco lento, quindi aggiungete il peperoncino e i pomodori. Unite il brodo (vedi ricetta a pag. 161 e lasciate cuocere per 15 minuti in modo che si formi una zuppetta.

Tagliate il pane a fette, grigliatelo da entrambe le parti e strofinatelo con 1 spicchio d'aglio. Servite la zuppa sui crostoni di pane spolverizzando con il prezzemolo tritato.

Preparazione 20 minuti
Cottura 25 minuti
Vino Alto Adige Sylvaner





Provate a utilizzare questa zuppetta come condimento di un primo piatto a base di spaghetti alla chitarra. Fate restringere leggermente il sughetto rilasciato dai molluschi in cottura e conditevi la pasta.

Zuppetta di cozze e gamberi

per 4 persone

16 gamberi medi

250 g di cozze

200 g di vongole veraci

10 pomodorini ciliegia

1 spicchio d'aglio

1 peperoncino

3 cucchiai di olio d'oliva extravergine

4 fette di pane casereccio

prezzemolo

sale

Lavate bene le vongole come descritto a pag. 290. Lavate anche le cozze seguendo il procedimento a pag. 291. Sgusciate i gamberi conservando la parte finale della coda.

Tritate finemente l'aglio e il peperoncino e fateli soffriggere dolcemente in padella con l'olio. Unite le vongole e dopo poco le cozze: coprite e lasciate cuocere 2 minuti a fiamma viva.Unite i pomodorini tagliati in 2 parti e i gamberi; salate, spolverate con prezzemolo tritato finemente al coltello e cuocete ancora 3 minuti.

Servite la zuppetta sulle fette di pane tostato, sgusciando qualche cozza e versando poi il fondo a filo sul piatto.

Preparazione 15 minuti
Cottura 5 minuti
Vino Alto Adige Pinot Bianco





Cozze allo zafferano

per 6 persone

1,2 kg di cozze

1 cipolla

1 foglia d'alloro

1 bicchiere di vino bianco

4 cucchiai di olio d'oliva extravergine

1 ciuffo di prezzemolo

zafferano

Pulite l cozze come descritto a pag. 291; versatele in un'ampia casseruola, unite il prezzemolo lavato e sminuzzato, l'alloro e la cipolla tritata finemente. Sfumate con il vino, quindi coprite e fate aprire le cozze a fuoco vivo, eliminando i gusci che restano chiusi.

Scolate le cozze dal tegame e disponetele nei piatti da portata, tenendole al caldo. Filtrate il liquido di cottura, portatelo a ebollizione e fatelo restringere.

Emulsionate con l'olio d'oliva, aggiungete un pizzico di zafferano e fate insaporire ancora qualche minuto. Versate la salsa ottenuta sulle cozze e servitele subito ben calde.

Preparazione 40 minuti
Cottura 20 minuti
Vino Trebbiano d'Abruzzo Riserva



Ostriche con panatura mediterranea

per 4 persone

12 ostriche grandi

7 cucchiai di pangrattato

10 capperi di Pantelleria dissalati

1 filetto d'acciuga sott'olio

1 spicchio d'aglio

5 cucchiai di olio d'oliva extravergine

2 foglie di limone

4-5 pomodorini ciliegia

prezzemolo

sale e pepe bianco

Pelate l'aglio e apritelo in 2 parti eliminando il germe interno. Fatelo imbiondire in padella con l'olio e il filetto d'acciuga in modo che si disfi. Eliminate l'aglio e aggiungete i capperi tritati finemente.

Profumate con le foglie di limone (in alternativa potete utilizzare la scorza, se il limone non è trattato) e aggiungete il pangrattato, sale, pepe e prezzemolo. Fate tostare e lasciate raffreddare. Unite la polpa dei pomodorini tagliuzzata finemente e asciugata su carta assorbente.

Aprite le ostriche con l'apposito attrezzo, oppure con il coltello a goccia per le scaglie del parmigiano. Coprite le ostriche con il pangrattato saporito e ponetele su una teglia da forno. Fate tostare a 220°C per 4 minuti e servite.

Preparazione 25 minuti
Cottura 15 minuti
Vino Metodo Trento Talento Extra Brut

Un ottimo accompagnamento per questo secondo piatto facilissimo da preparare è il riso pilaf o un riso Basmati bollito.

Scampi al Cognac

per 4 persone

1 kg di scampi

3 spicchi d'aglio

1/4 di cipolla

1 peperone verde

1 bicchierino di Cognac

4 cucchiai di olio d'oliva extravergine

prezzemolo

basilico

Tritate la cipolla e mettetela in un tegame con l'aglio, il basilico e il prezzemolo sminuzzati, il peperone tagliato a striscioline e l'olio d'oliva extravergine.

Fate rosolare per qualche istante, quindi aggiungete gli scampi ben lavati e proseguite la cottura fino a quando i crostacei saranno diventati di colore rosso.

Fiammeggiate con il Cognac, aggiungete 1 bicchierino d'acqua e fate cuocere ancora per 15 minuti. Servite gli scampi ben caldi con il sugo di cottura.

Preparazione 15 minuti
Cottura 20 minuti
Vino Trebbiano del Molise Riserva





Catalana di astice

per 4 persone

2 astici grossi (o 4 piccoli)

3 coste di sedano

2 scalogni

3 carote

1 mazzetto di ravanelli

1 finocchio

1 limone

1/2 bicchiere di vino bianco

4 cucchiai di olio d'oliva extravergine

1 cucchiaio d'aceto balsamico

prezzemolo

sale e pepe in grani

Portate a ebollizione una larga casseruola con abbondante acqua e gli odori per il brodo (1 carota, 1 scalogno e 1 costa di sedano) tagliati grossolanamente, pepe in grani, vino bianco, succo di limone, prezzemolo e poco sale. Fate sobbollire per 20 minuti e immergetevi gli astici. Bolliteli per 8 minuti e scolateli su un tagliere.

Una volta pronti, sgusciate gli astici ed estraete la polpa dalla coda e dalle chele (rompendole con le pinze o con il dorso di un coltello da cucina).

Lavate e tagliate finemente tutte le verdure, ponetele su un vassoio e adagiatevi l'astice tagliato a fette. Sciogliete poco sale nell'aceto ed emulsionatelo con l'olio. Dressate il tutto con la salsa e servite.

Preparazione 20 minuti
Cottura 30 minuti
Vino Friuli Collio Sauvignon



Mazzancolle marinate in guazzetto

per 4 persone

20 mazzancolle

10 pomodorini ciliegia

2 spicchi d'aglio

1/2 limone

3 cucchiai di olio d'oliva extravergine

prezzemolo, timo, sale e pepe

per le cipolline

15 cipolline borettane

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaio d'aceto balsamico

3 cucchiai di olio d'oliva extravergine

Lavate le mazzancolle e mettetele in una pirofila da forno con i pomodorini tagliati in 4 parti. Condite con sale, pepe, olio d'oliva extravergine, prezzemolo tritato, aglio a fettine, timo e succo di limone. Lasciate marinare in frigorifero per 2 ore.

Intanto pulite le cipolline e cuocetele in casseruola con l'olio per 5 minuti. Sfumate con l'aceto balsamico e bagnate con acqua e 1 cucchiaino di zucchero. Fate glassare bene per 10 minuti a fuoco basso con coperchio finché le cipolline risulteranno tenere al centro.

Infornate i crostacei a 200°C per circa 12 minuti e servite direttamente nella pirofila accompagnando con le cipolline.

Preparazione 10 minuti
Cottura 30 minuti
Vino Metodo Classico Franciacorta

Calamari saporiti

per 6 persone

1 kg di calamaretti

1 spicchio d'aglio

1 limone

2 cucchiai di olio d'oliva extravergine

1 ciuffo di prezzemolo

1/2 peperoncino fresco

sale

Pulite accuratamente i calamaretti come descritto a pag. 299, lavateli con acqua fredda corrente, asciugateli delicatamente e, una volta pronti, teneteli da parte.

In una padella ampia scaldate un filo di olio d'oliva extravergine con l'aglio schiacciato; fatelo imbiondire, levatelo e aggiungete i calamaretti.

Cuoceteli a fiamma media, aggiungete anche qualche fettina di peperoncino e aggiustate di sale. Servite i calamaretti conditi con il succo del limone e il prezzemolo tritato.

Preparazione 15 minuti
Cottura 20 minuti
Vino Lacrima di Castrovillari



Per variare la ricetta provate a sostituire i fagioli cannellini con ceci in scatola o patate lessate.

Insalata di polpo e cannellini

per 4 persone

1 polpo (600 g)

150 g di fagioli cannellini in scatola

1 cuore di insalata riccia

7-8 filetti d'acciuga sott'olio

1 pomodoro rosso

3 cucchiai di olio d'oliva extravergine

1 peperoncino

sale e pepe

Scaldate una casseruola d'acqua, unite il peperoncino e appena prende il bollore cuocetevi il polpo come descritto a pag. 302; poi fatelo raffreddare nell'acqua di cottura.

Lavate l'insalata, tagliuzzatela e tenetela da parte. Tagliate il pomodoro a cubetti eliminando i semi. Scolate i cannellini e conditeli con poco olio, sale e pepe.

Tagliate il polpo a rondelle e adagiatelo su un letto di insalata riccia. Coprite con i cannellini, i filetti d'acciuga tagliuzzati e il pomodoro a dadini. Condite con poco olio e servite.

Preparazione 20 minuti
Cottura 25 minuti
Vino Riviera Ligure di Ponente Pigato



Sushi misto

per 4 persone

400 g di riso Basmati

3 cucchiai d'aceto di riso

1 cucchiaio di zucchero

1 cucchiaio di saké

1 cucchiaino di sale

per il pesce

120 g di filetto di tonno fresco

120 g di filetto di salmone fresco

120 g di filetto di pesce spada fresco

60 g di radice di zenzero,

1 cetriolo

10 g di rafano, 3 fogli di alga nori

salsa di soia

Mescolate lo zucchero con il sale, l'aceto e il saké e condite con questa salsa il riso precedentemente lessato e scolato, ancora caldo. Tagliate la polpa dei pesci a strisce sottili nel senso della lunghezza, lavate il cetriolo e tagliate anch'esso a strisce sottili.

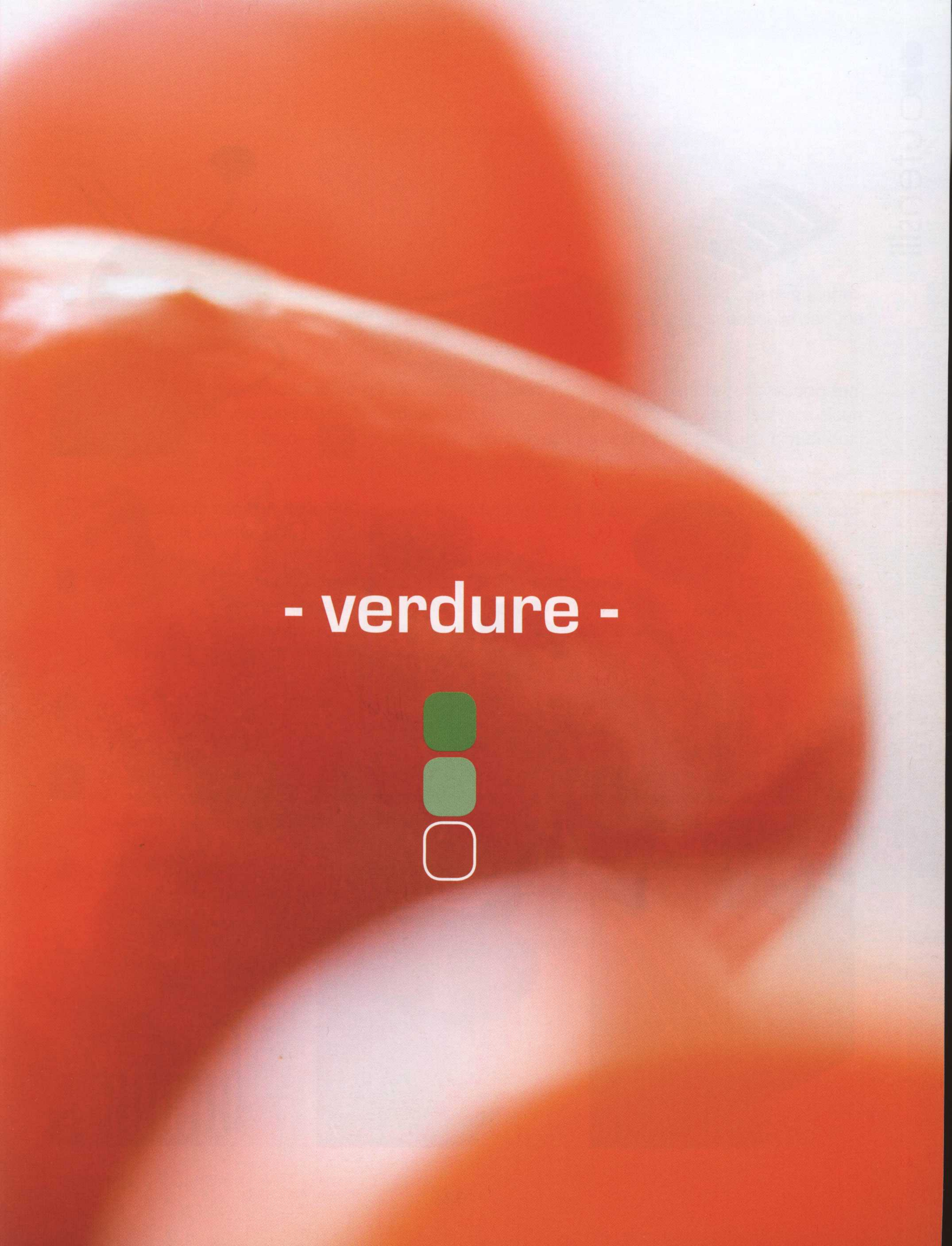
Stendete su un telo umido 1 foglio di alga, coprite la superficie con 1/3 di riso e lasciate libero un bordo di 2 cm su uno dei lati più lunghi. Disponete al centro, in un'unica fila, le listarelle di pesce spada e poi arrotolate strettamente l'alga formando un rotolino compatto.

Ripetete lo stesso procedimento con gli altri 2 fogli d'alga: stendete il riso e farcite un foglio con metà cetriolo e il tonno, l'altro con il rimanente cetriolo e il salmone. Fate riposare i cilindri per almeno 1 ora prima di tagliarli in tronchetti dello spessore di 3-4 cm.

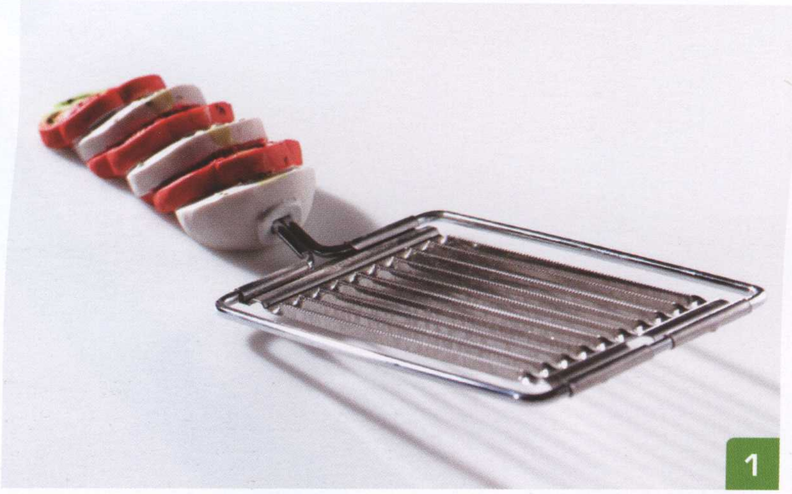
Amalgamate lo zenzero tritato con il rafano e formate 8 palline, passatene metà nella salsa di soia. Servite il sushi con le palline e con la salsa di soia. Decorate a piacere con i cetriolini sottaceto.

Preparazione 40 minuti
Vino nessun vino consigliato

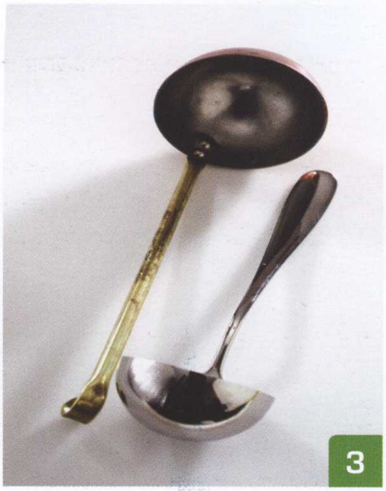


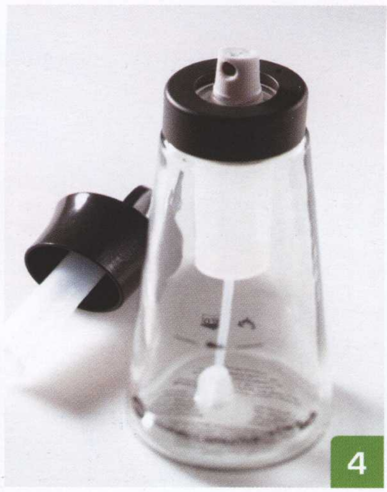

- verdure -




1


2


3


4


5


6


7


8

1. **Affetta pomodoro** È composto da fili d'acciaio molto tesi che, premendo con forza, affettano il pomodoro a fette regolari. Utilizzabile anche sulla mozzarella, è indispensabile per una caprese perfetta.

2. **Passaverdure** Insostituibile e invariato negli anni, il passaverdure è un accessorio fondamentale per le zuppe quando si vuole dare cremosità alla minestra, senza lasciare alcun residuo di fibra. I dischi intercambiabili dai fori diversi permettono di passare cibi di ogni genere: legumi, verdure, frutta, salse, alimenti per bambini, confetture.

3. **Mestoli in rame o acciaio** Modernità o tradizione? A voi la scelta: l'utilizzo è assolutamente identico, cambia solo l'estetica.

4. **Oliera spray** Per chi non rinuncia all'estrosità nemmeno a tavola o per chi è perennemente a dieta e deve centellinare i condimenti, ecco un modo molto curioso per condire l'insalata. Il dosatore con beccuccio spray può contenere olio, aceto balsamico o vinaigrette particolari.

5. **Pelapatate a lama mobile** Per sbucciare verdura e frutta come patate o mele. La lama mobile facilita l'operazione, che avviene in tutta sicurezza.

6. **Wok** Dalla Cina questo pratico strumento di cottura si è diffuso rapidamente anche in Europa.Può avere uno o due manici e ha il caratteristico fondo a semisfera. La cottura con il wok, perfetta anche per i risotti, è breve e richiede un limitato impiego di grassi.

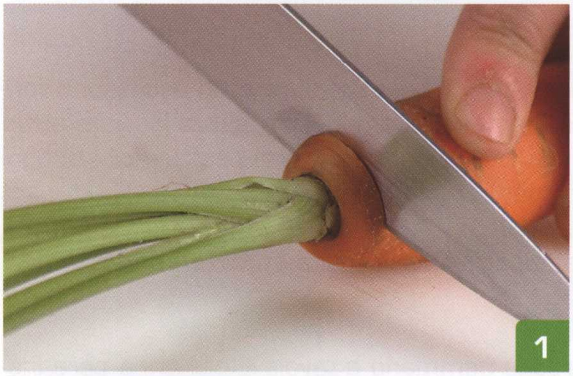
7. **Pentola rame** Si riscopre il sapore antico delle lunghe cotture con la pentola di rame stagnato, perfetta per cuocere minestre e zuppe di cereali e bella da portare in tavola.

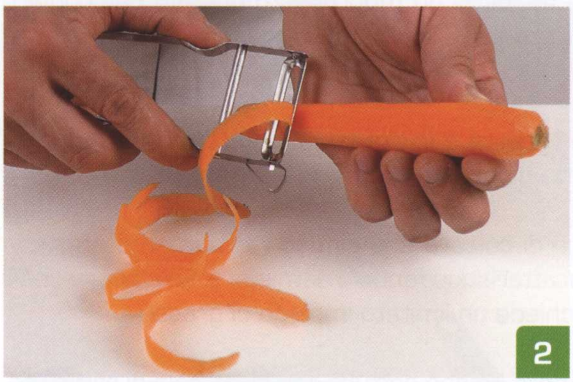
8. **Affettaverdure** Un utensile dall'impugnatura decorata per ottenere verdure a tocchetti dalla forma ondulata, tipiche della giardiniera.

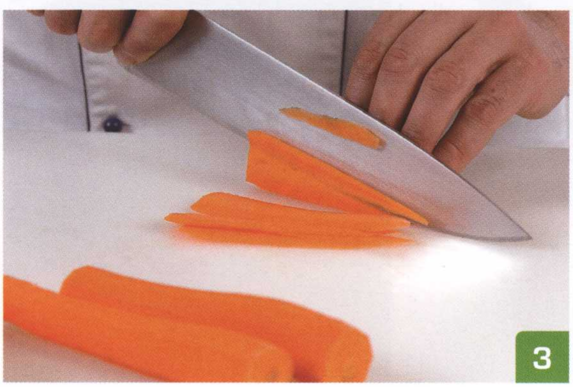
- carote -

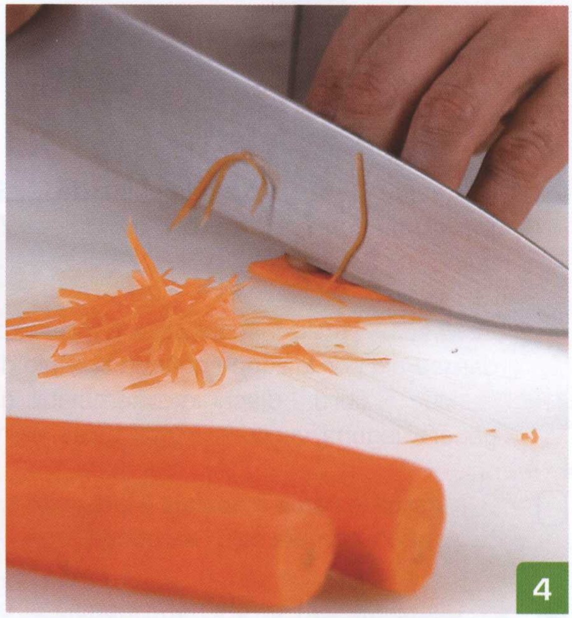
1-2. Eliminate il ciuffo dalle carote e le due estremità aiutandovi con un coltello. Pelatele aiutandovi con un pelaverdure.

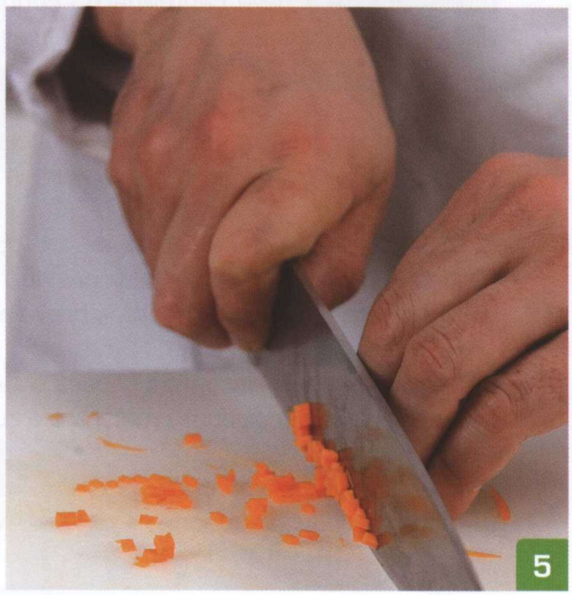
3. Tagliate le carote a metà e riducetele poi a listarelle sottili.











4. Riducetele a julienne tagliandole a listarelle ancora più finemente.

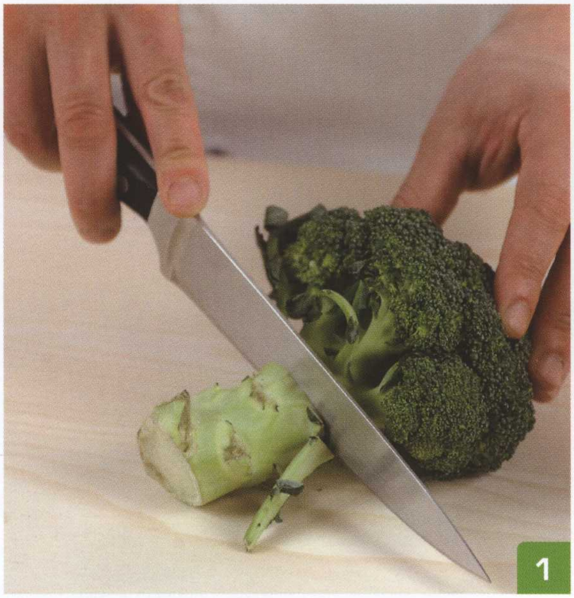
5. Tagliate la julienne di carote a dadini molto piccoli per ricavare un mirepoix.

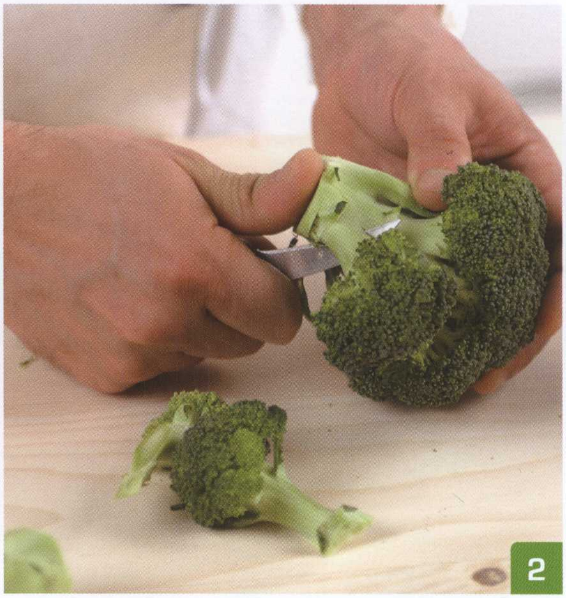


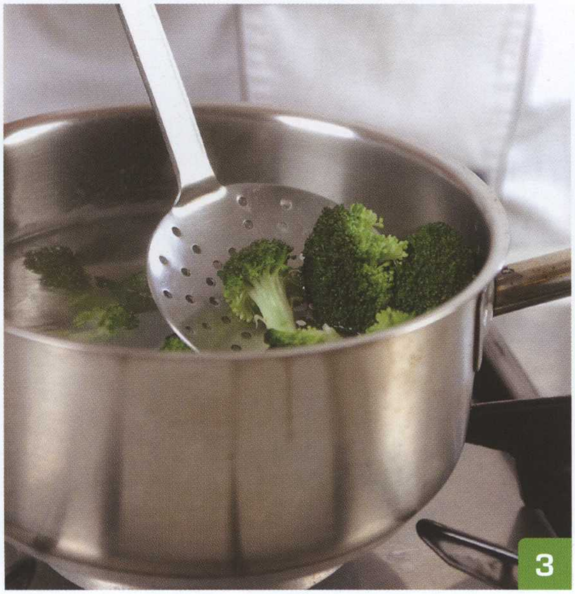
- broccoli -

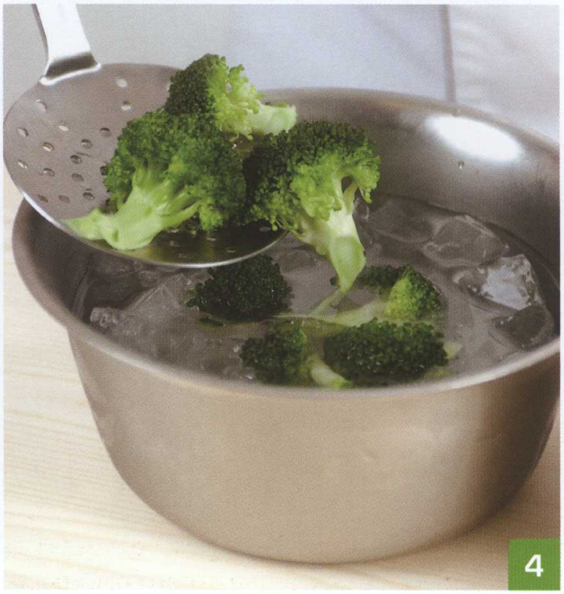
1-2. Eliminate il gambo duro del broccolo. Ricavate le cimette aiutandovi con un coltellino affilato e lavatele sotto acqua fredda corrente. Cuocete le cimette a vapore per 10 minuti o lessatele in acqua bollente per circa 15 minuti.

3-4. Scolate le cimette di broccolo con un mestolo forato facendo attenzione a non romperle e ponetele in una bacinella con acqua e ghiaccio per fermare la cottura e mantenere i colori ben vivaci.


1


2


3


4

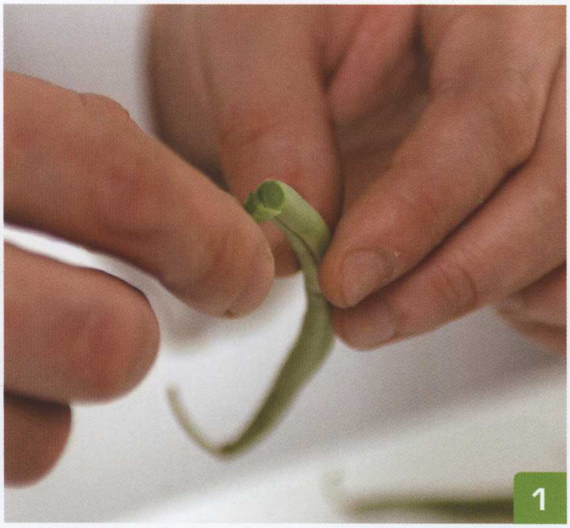
- cavolo verza e fagiolini -

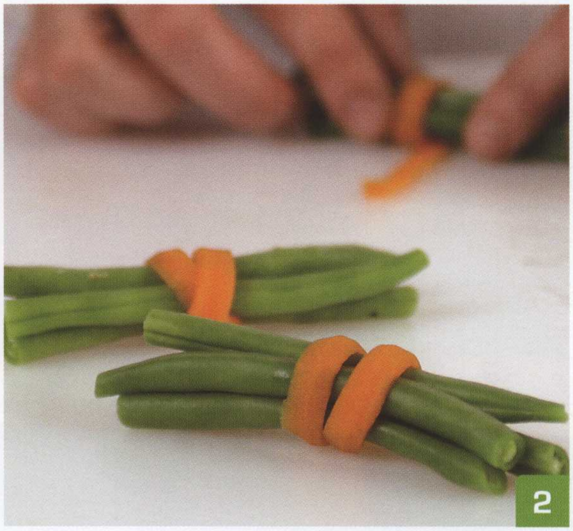
1-2. Tagliate il cavolo verza a metà ed eliminate il torsolo centrale. Tagliatelo aiutandovi con un coltello affilato in modo da ottenere delle striscioline sottili.

● Per mantenere il colore verde brillante dei fagiolini dopo la cottura, passateli sotto l'acqua fredda dopo averli scolati.









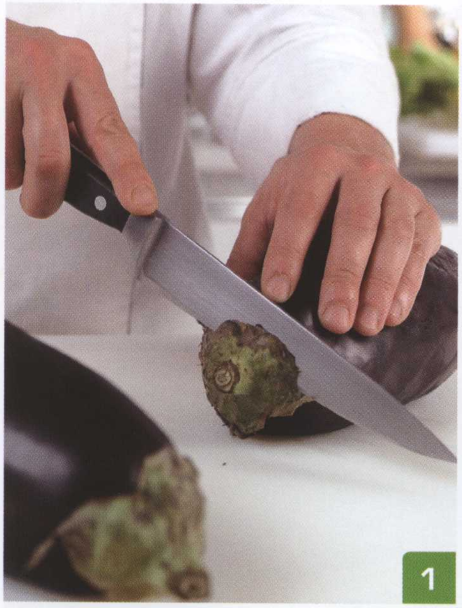
1-2. Eliminate le estremità dei fagiolini e lavateli accuratamente sotto acqua corrente. Formate dei piccoli involtini con 4-5 fagiolini e legateli insieme con una sottile fettina di carota. Cuocete i fagiolini a vapore per circa 20 minuti o in acqua bollente per 15 minuti, scolateli bene al dente e conditeli a piacere con olio d'oliva, aceto, sale e pepe.



- melanzane -

1. Eliminate la due estremità delle melanzane e lavatele.

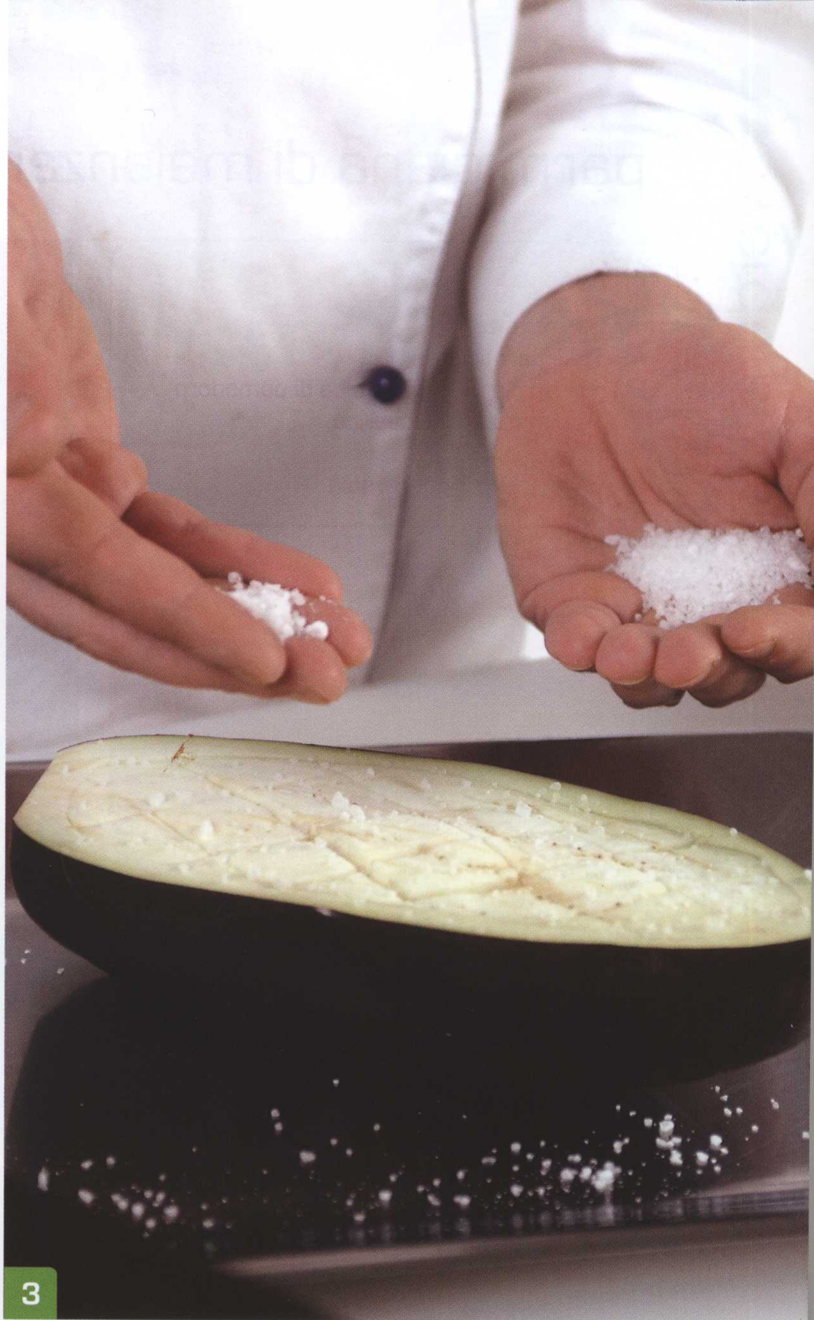
2. Tagliatele a metà e incidete la polpa con dei tagli trasversali.



1



2



3

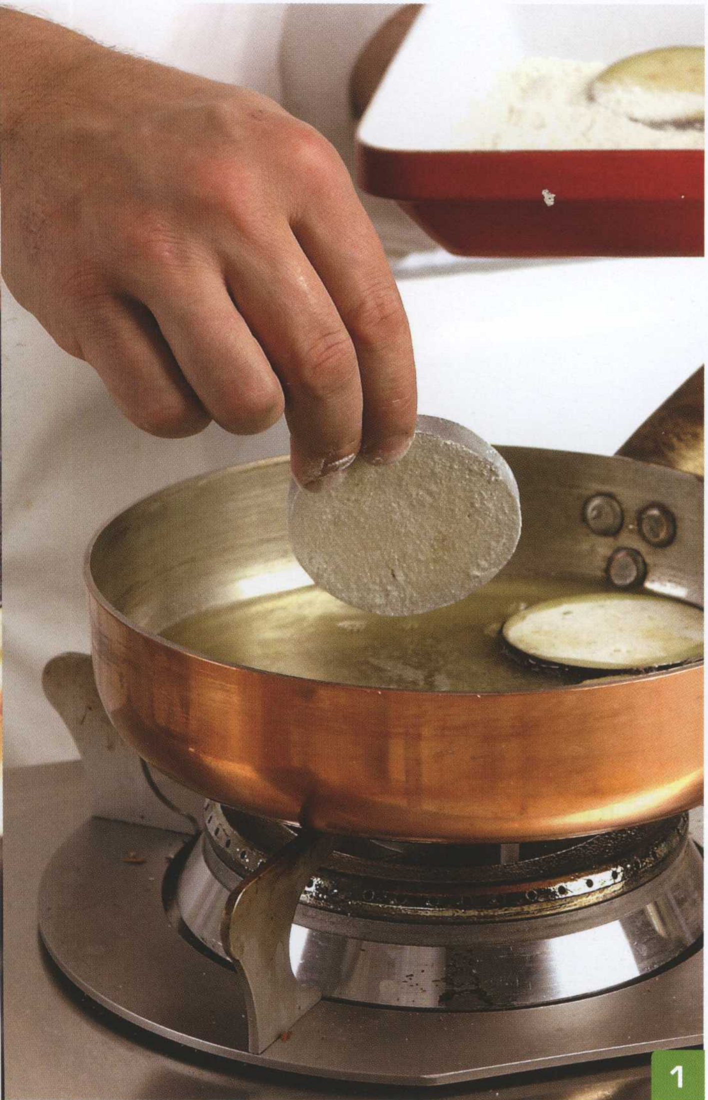
3. Ponetele su un vassoio e cospargetele di sale grosso. lasciatele perdere l'acqua di vegetazione per almeno 1 ora, sciacquatele, asciugatele leggermente con carta da cucina e cucinatele a vostro piacere.

Esistono in commercio due tipi di melanzane: tonde, ottime da gustare a fette grigliate o fritte; allungate, ideali in dadolata o da farcire.

- parmigiana di melanzane -

Ingredienti

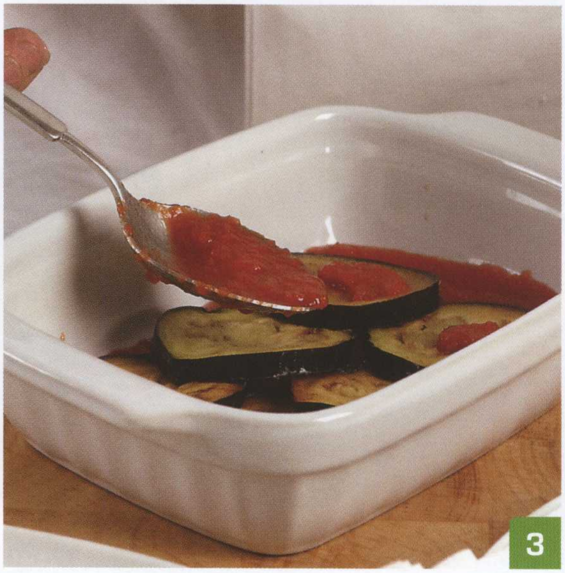
1 kg di melanzane
120 g di parmigiano
30 g di cipolla, 800 g di polpa di pomodoro
200 g di mozzarella, basilico
farina bianca "00"
olio di semi per friggere, sale



1



2



3

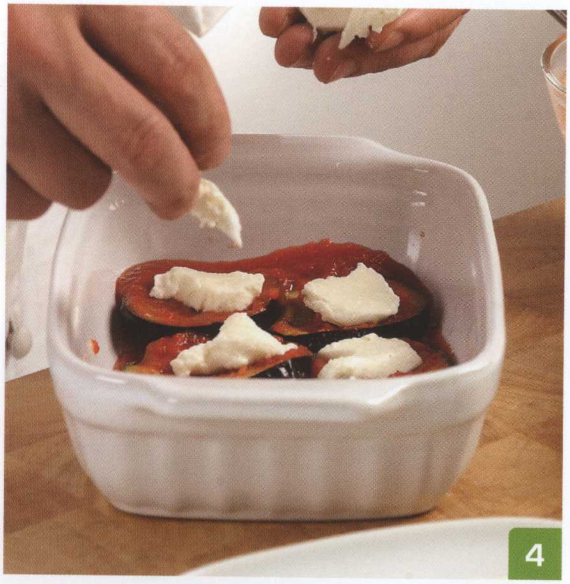
1. Tagliate le melanzane a fette, infarinatele e friggetele in olio bollente.

2. Stendete qualche cucchiaiata di polpa di pomodoro sul fondo di una teglia.

3. Ricoprite con uno strato di melanzane, poi unite altro pomodoro.

4. Dopodiché unite la mozzarella tagliata a fette.

5. Aggiungete il parmigiano grattugiato e qualche fogliolina di basilico. Formate gli strati alternando gli ingredienti. Infornate la parmigiana in forno caldo a 180°C per 30 minuti.







• Per alleggerire questa preparazione potete utilizzare come base melanzane grigliate sulla piastra in ghisa rigata e condite con olio d'oliva, sale e pepe.

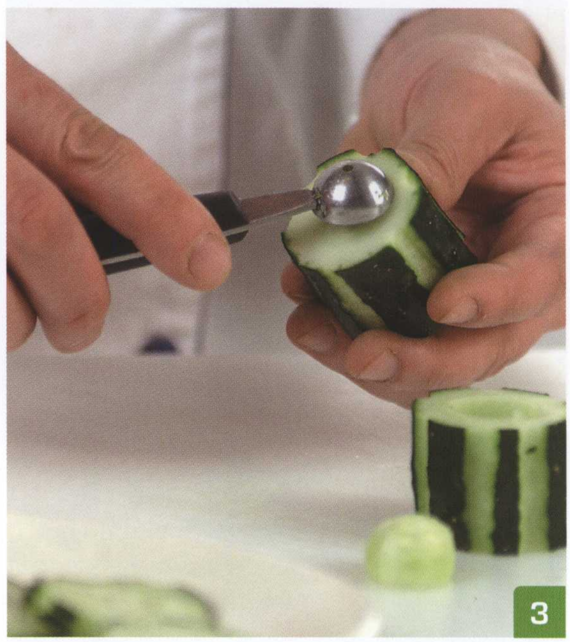
- cetrioli -

1-2. Pelate i cetrioli con l'apposito coltello o con un pelapatate. Per unirli a un'insalata, tagliateli a fettine sottili aiutandovi con un coltellino affilato.







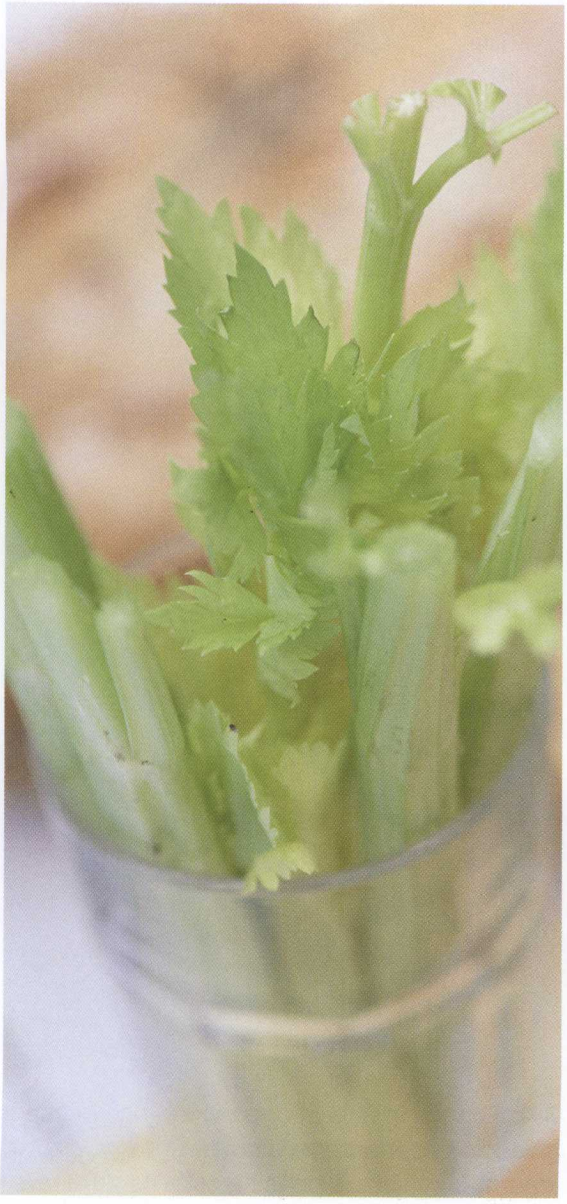


3. Per farcirli, riduceteli a tronchetti e scavateli internamente servendovi dell'apposito scavino. Riempiteli, a piacere, con caprino fresco.

- sedano -

1-2. Mondate il sedano eliminando la parte finale vicina alla radice. Procedete poi staccando i gambi uno ad uno.

3. Aiutandovi con un coltellino eliminate i filamenti bianchi.









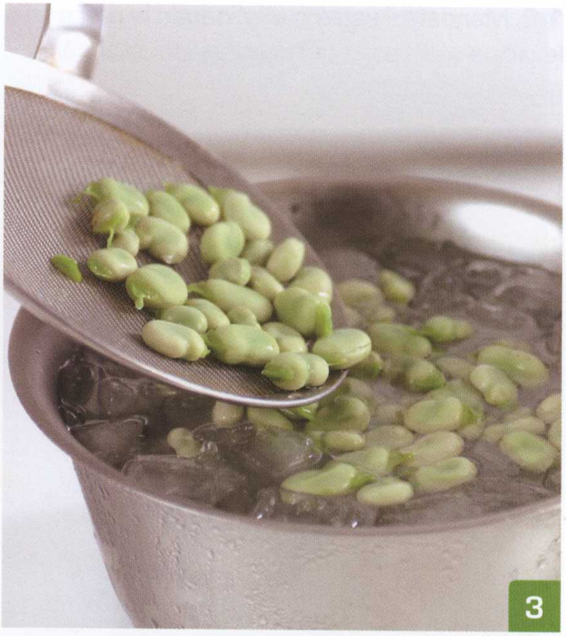
- fave -

1. Eliminate un'estremità del baccello e tirate lungo la lunghezza per eliminare il filamento e aprire il baccello.

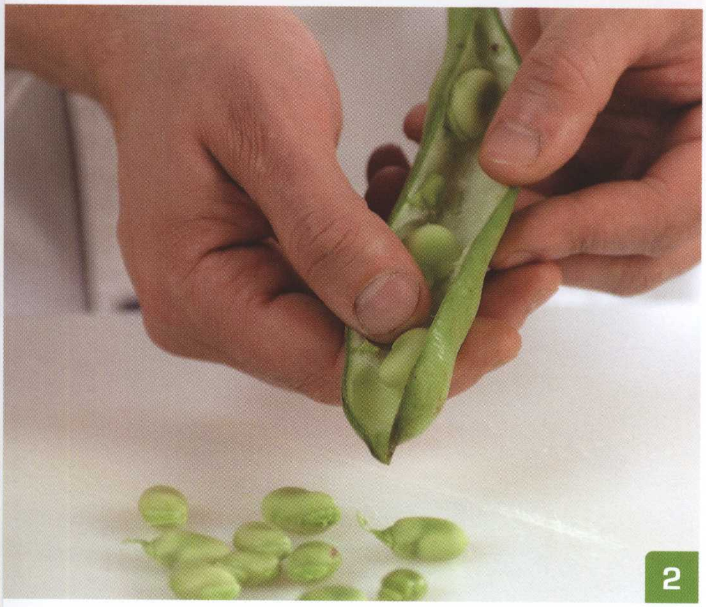
2. Sgranate le fave e sbollentatele in acqua salata per 10 secondi dalla ripresa del bollore.



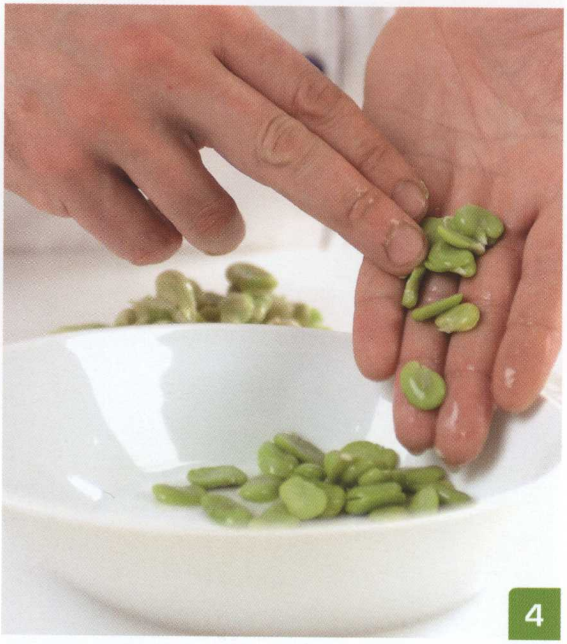
1



3



2



4

3-4. Scolate le fave in una terrina con acqua e ghiaccio per mantenere inalterato il colore dei legumi. Eliminate la pellicina esterna delle fave.

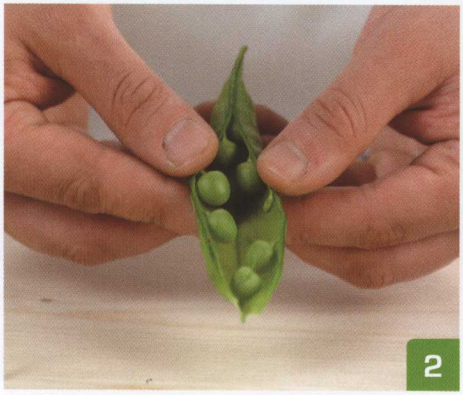
- piselli -

1. Staccate un'estremità del baccello ed apritelo lungo la cucitura.

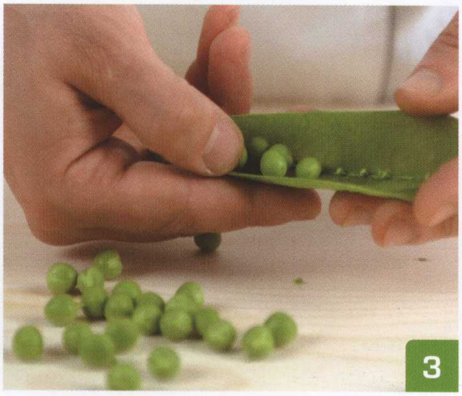
2-3. Aprite i baccelli facendo pressione con le dita. Sgranate i piselli.



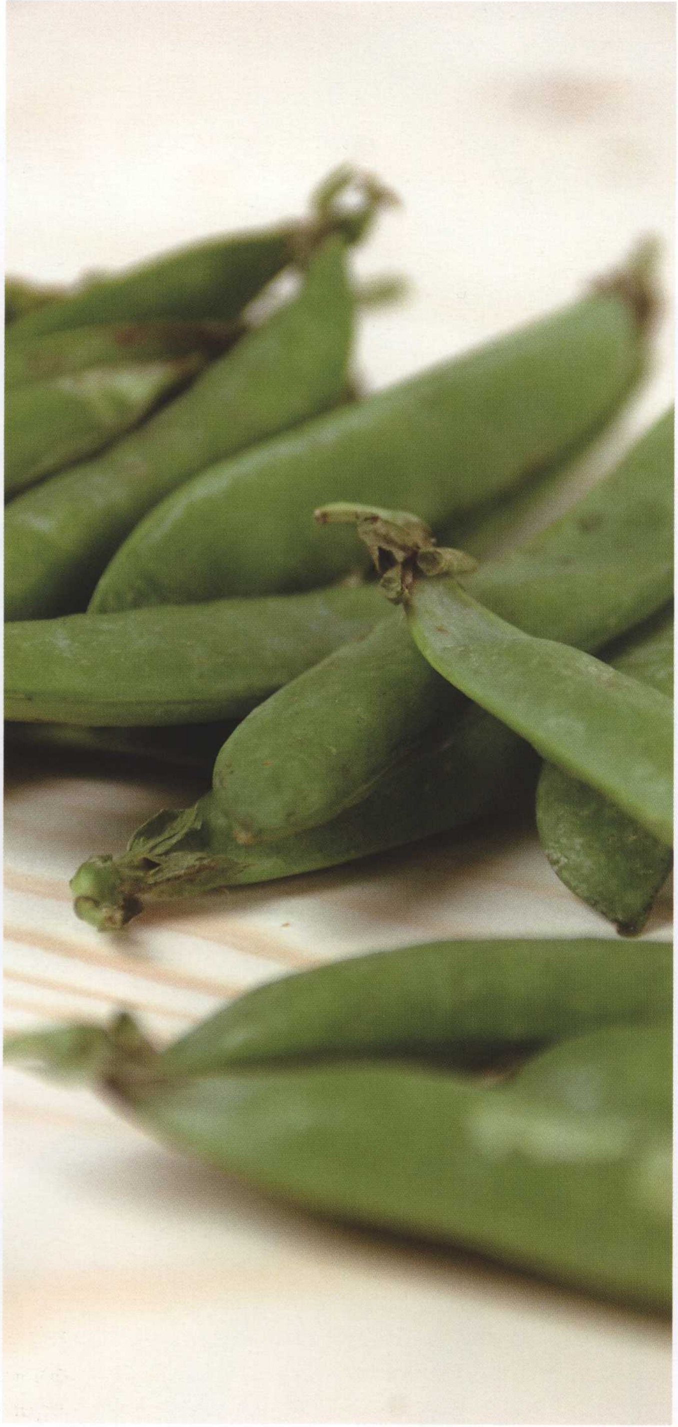
1



2



3

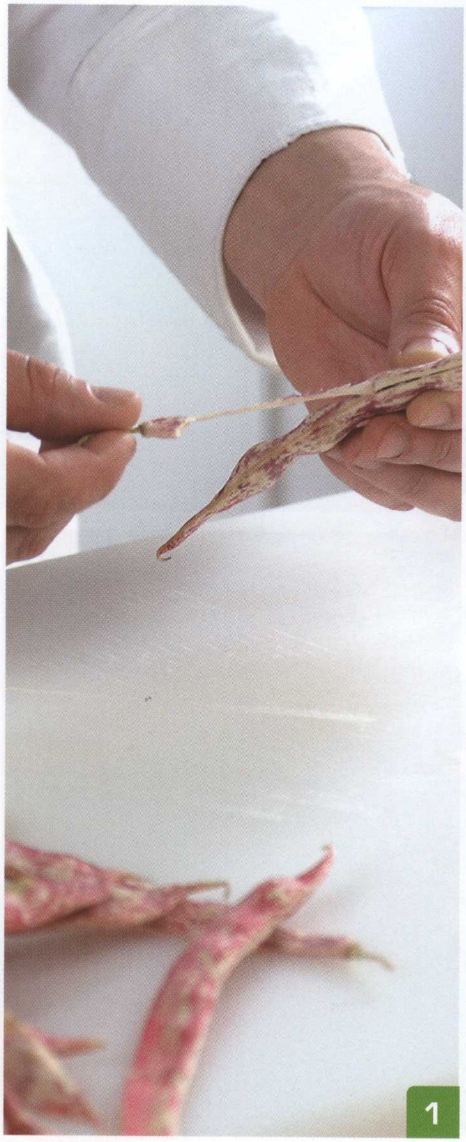




- fagioli -

1. Eliminate il filamento lungo il baccello dei fagioli e apriteli.

2-3. Sgranate i fagioli e riuniteli in una terrina. Copriteli con acqua e lasciateli in ammollo per idratarli prima di utilizzarli (potete procedere alla cottura anche senza effettuare l'ammollo).



1



2



3

I fagioli possono essere cotti in diversi modi. Se li consumate freschi potete lessarli in acqua aromatizzata con 1-2 foglie d'alloro e 1 spicchio d'aglio per circa 1 ora. Se, invece, li consumate secchi, ammollateli per 12 ore e cuoceteli poi con le stesse modalità sopra indicate per circa 2 ore.

- zuppa di ceci -

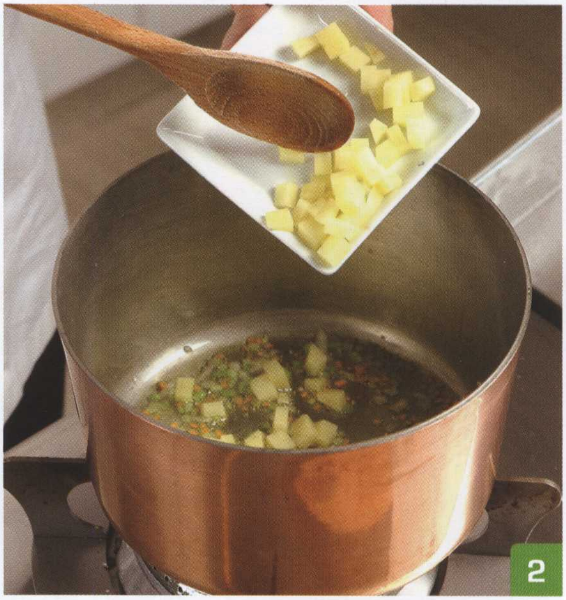
Ingredienti

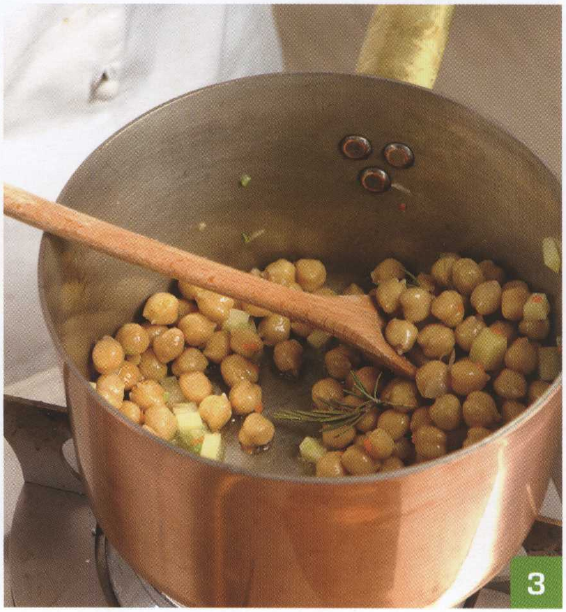
250 g di ceci
1, 5 l di brodo vegetale
2 patate
1 spicchio d'aglio
1 rametto di rosmarino
150 g di trito di sedano, carota e cipolla

1. Lasciate in ammollo i ceci per una notte.

2-3. Fate soffriggere gli odori con le patate, il rosmarino e l'aglio. Eliminate l'aglio e unite i ceci e il brodo vegetale.



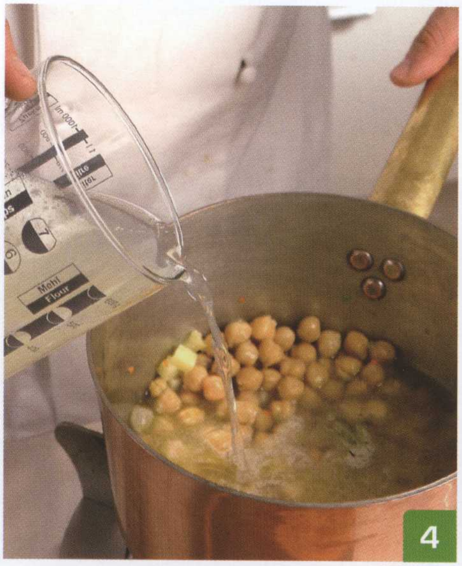




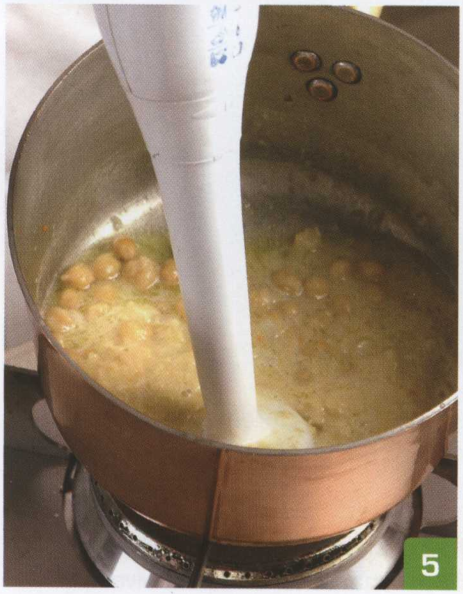
4. Unite il brodo e cuocete per 2 ore.

5. Trascorso il tempo di cottura frullate 3/4 dei ceci.

6. Servite la zuppa completando con i ceci interi tenuti da parte.



4



5



6

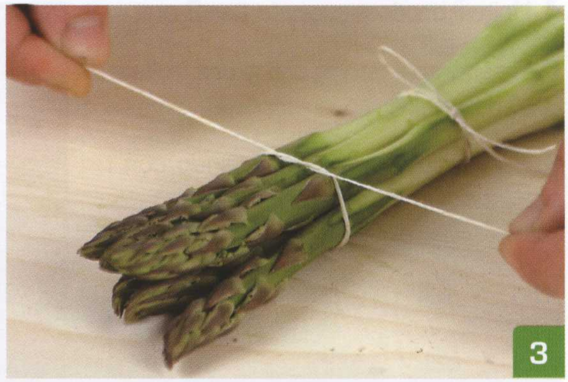
- asparagi -

1-2. Lavate gli asparagi sotto l'acqua corrente e eliminate con un coltello la parte finale del gambo dura e terrosa. Rraschiateli aiutandovi con un pelaverdure.

3. Legate insieme gli asparagi con lo spago da cucina per tenerli uniti in cottura.











4. Lessateli in acqua bollente salata per circa 10 minuti o comunque fino a quando risulteranno ben teneri.

5. Scolateli e poneteli in una bacinella con acqua e ghiaccio per mantenere il colore vivace.



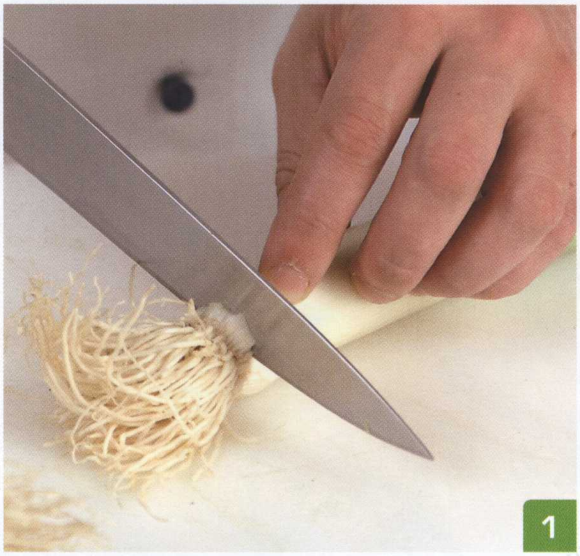
- cipollotto -

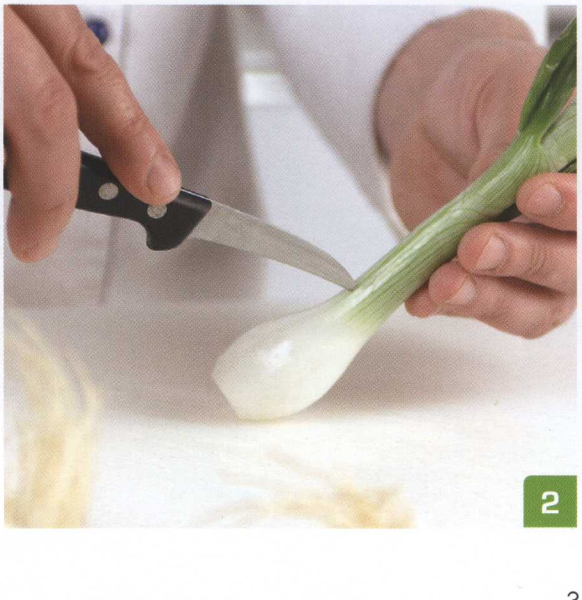
1. Eliminate l'estremità inferiore del cipollotto.

2. Incidete il cipollotto lungo il gambo con un coltellino affilato.

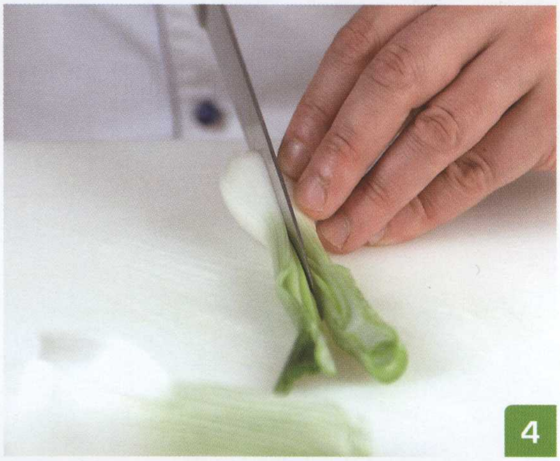
3. Aprite lo strato più esterno lungo il taglio ed eliminatelo.

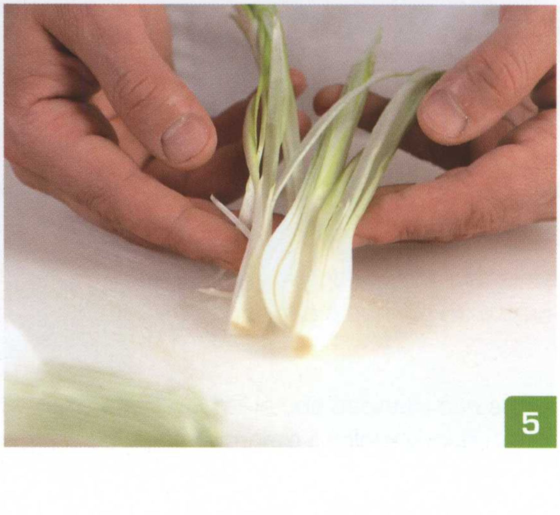
4-5. Tagliate il cipollotto a metà e poi in quarti.









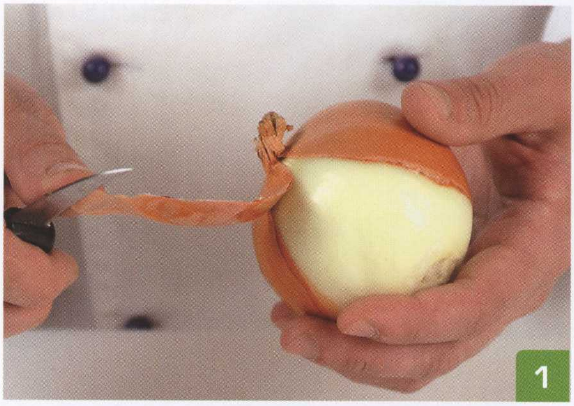


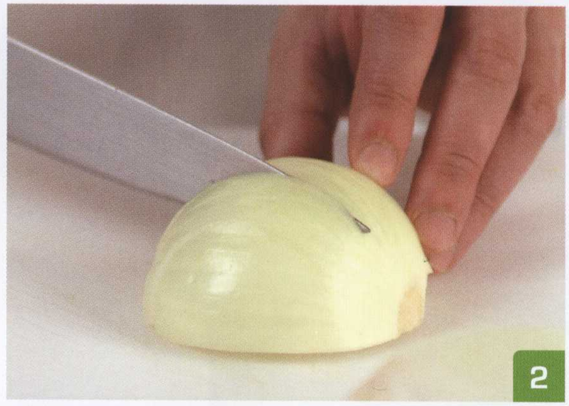


- cipolla bianca e rossa -

1-2. Spellate la cipolla bianca. Tagliatela a metà e poi in quarti.

3-4. Oppure tagliatela a fette piuttosto sottili. Tritatela finemente.













5. Spellate la cipolla rossa ed eliminate lo strato più esterno.

6. Tagliatela a metà su un tagliere e poi a fettine molto sottili.



- zuppa di cipolle -

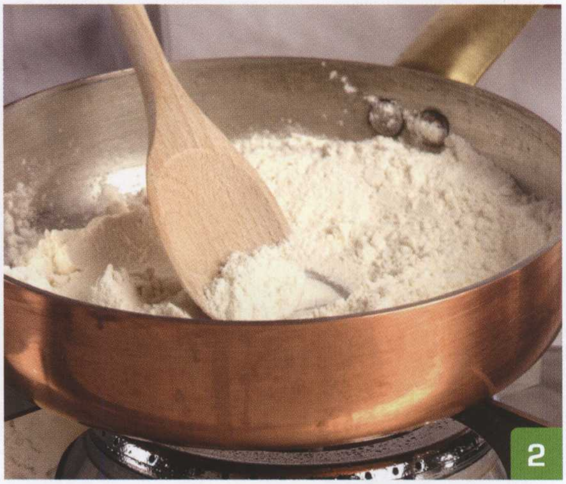
Ingredienti

300 g di cipolle, 3 l d'acqua
250 g di farina bianca "00"
olio d'oliva extravergine
160 g di toma, 40 g di parmigiano

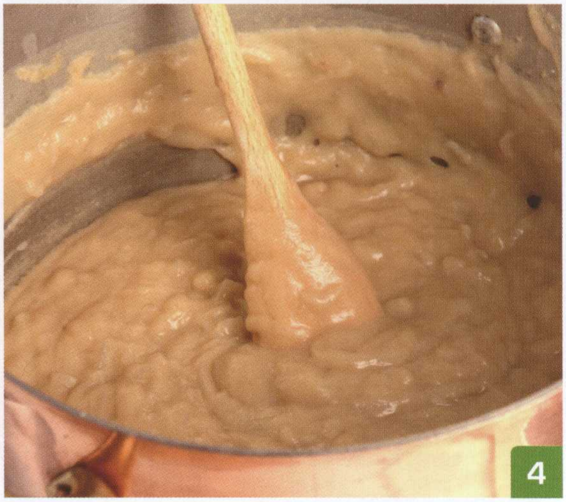
1. Tagliate le cipolle a julienne sottile e unitele in una pentola capiente con poco olio d'oliva. Fate stufare le cipolle fino ad ammorbidirle.

2. Fate tostare la farina in una padella per alcuni minuti finché assumerà un colore leggermente scuro.

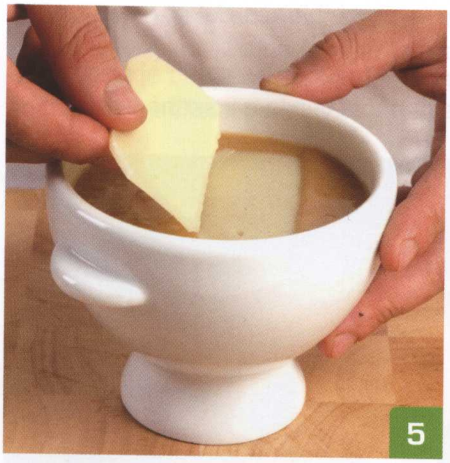


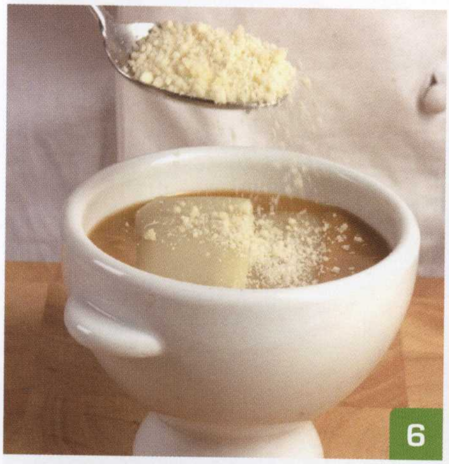


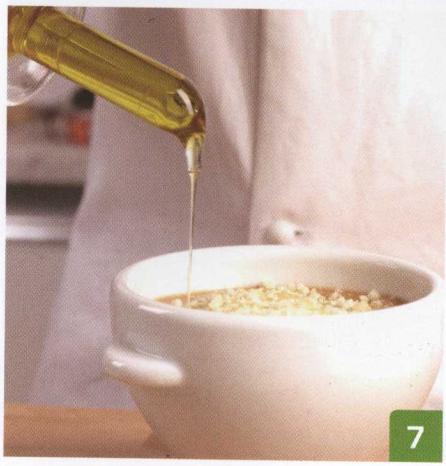


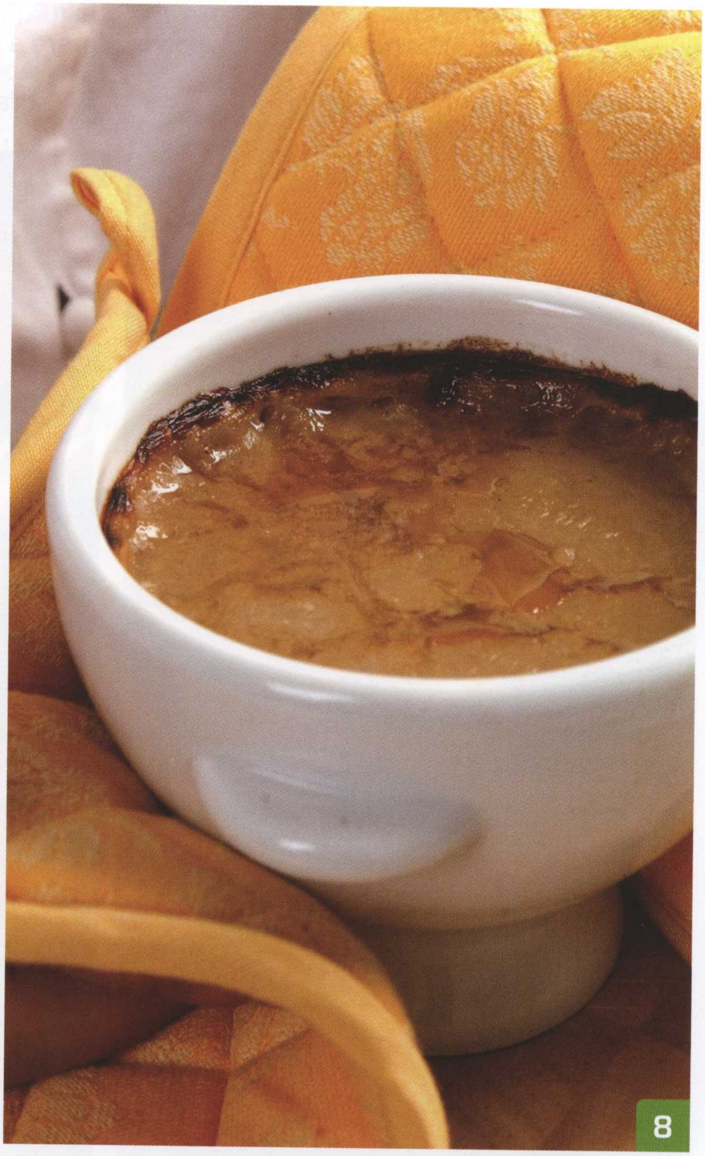


3-4. Poi unitela alle cipolle e mescolate bene per evitare la formazione di grumi. Coprite con l'acqua, salate e fate cuocere per 3 ore mescolando di tanto in tanto.









5. A fine cottura versate la zuppa in ciotoline monoporzione e unitevi qualche fettina sottile di toma.

6-7. Cospargete la zuppa con il parmigiano grattugiato e con un filo di olio d'oliva.

8. Fate gratinare la zuppa in forno per alcuni minuti e completate con un filo d'olio.

- porro -

1. Eliminate la parte finale del gambo e praticate delle incisioni su tutta la lunghezza del porro.

2. Eliminate le foglie esterne più dure.

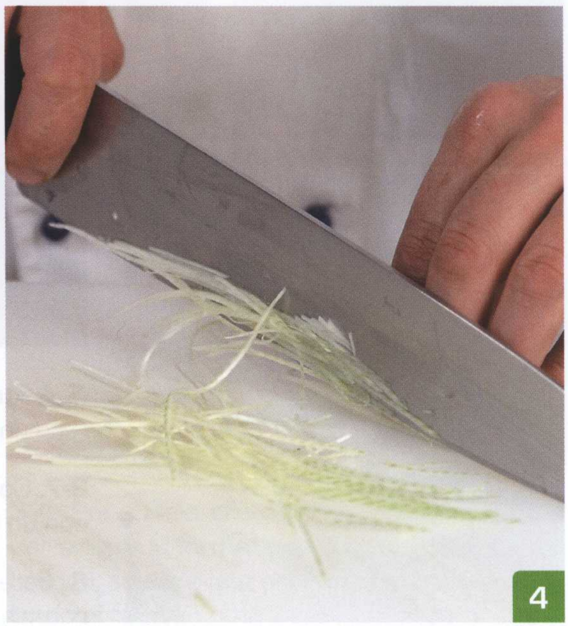
3. Tagliate la parte bianca del porro su un tagliere a rondelle molto sottili.

4. Tagliate la parte verde a julienne sottile.







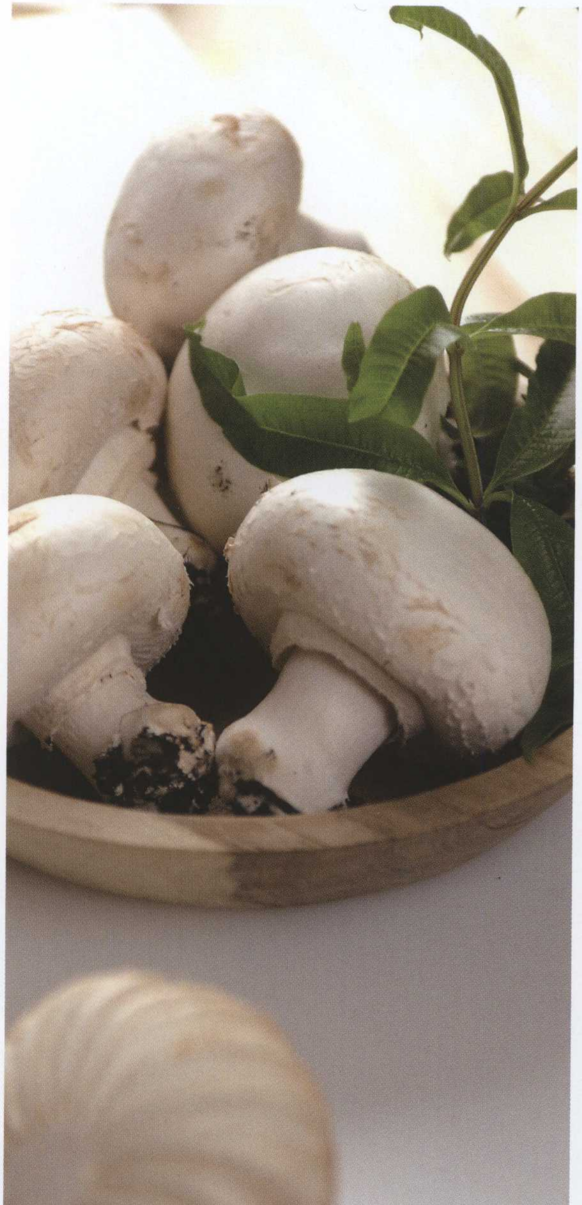


- funghi -

1. Eliminate la parte finale e terrosa del gambo.

2. Spellate le cappelle dei funghi aiutandovi con un coltellino affilato.

3. Affettate finemente le cappelle dei funghi.





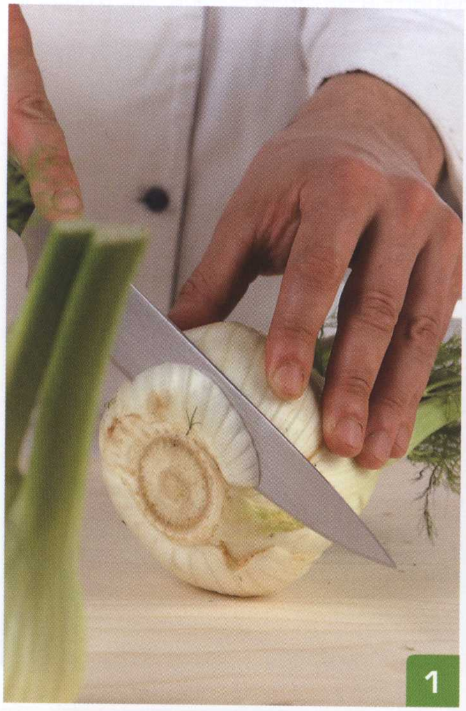


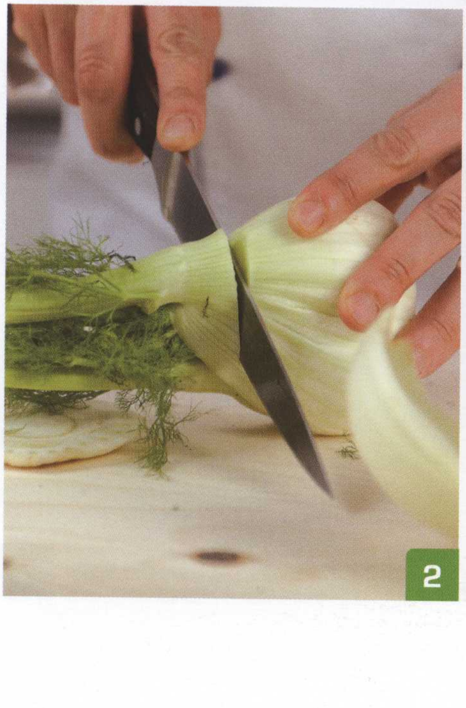




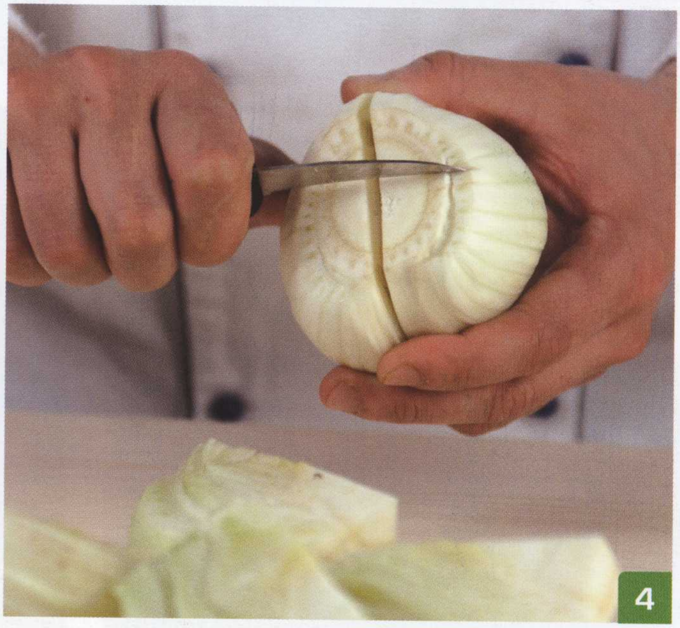
- finocchi -

1-2. Eliminate l'estremità inferiore dei finocchi. Tagliate i ciuffi superiori.









3. Eliminate le foglie esterne più dure dell'ortaggio.

4. Tagliate i finocchi a metà e poi a spicchi.

- patate -

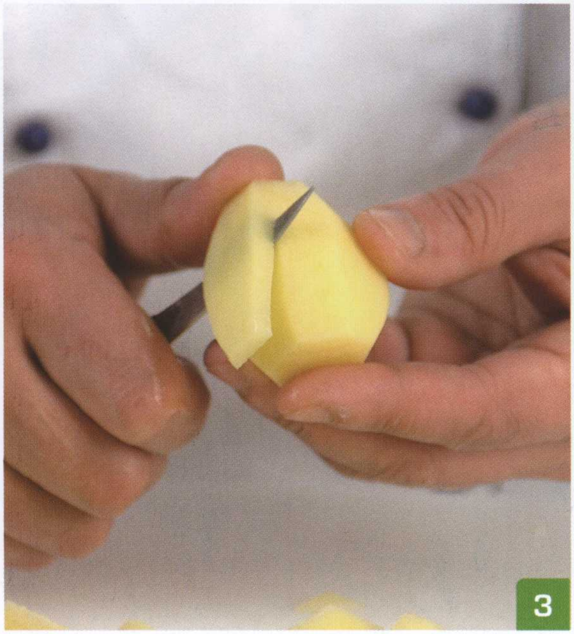
1. Eliminate le estremità delle patate.

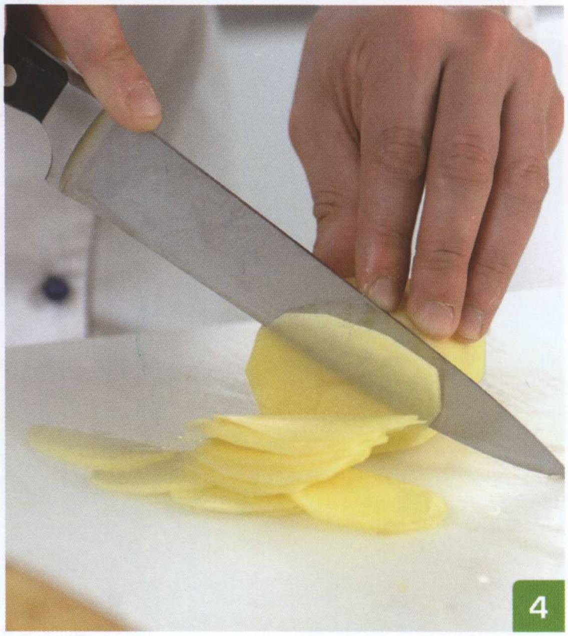
2. Pelatele con l'apposito pelapatate.

3-4-5. A seconda della preparazione potete tagliare la patate in diversi modi: a fette non troppo sottili, molto sottili e a julienne.

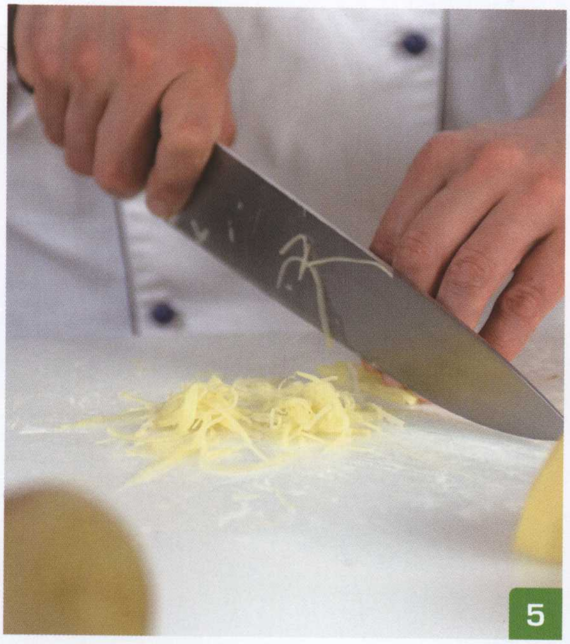








6. Potete unire alle patate tagliate a julienne poco concentrato di pomodoro oppure del nero di seppia per colorarle prima di friggerle.



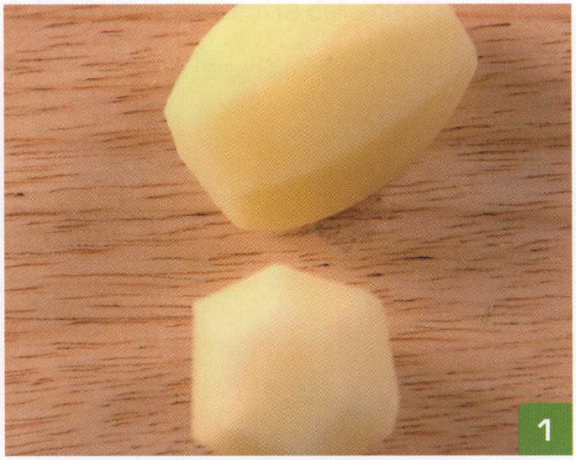
5

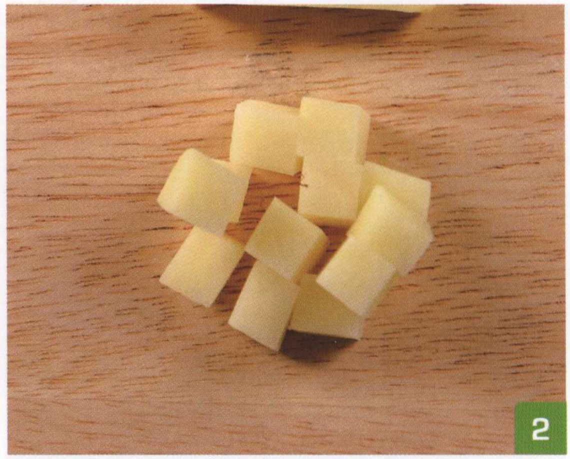


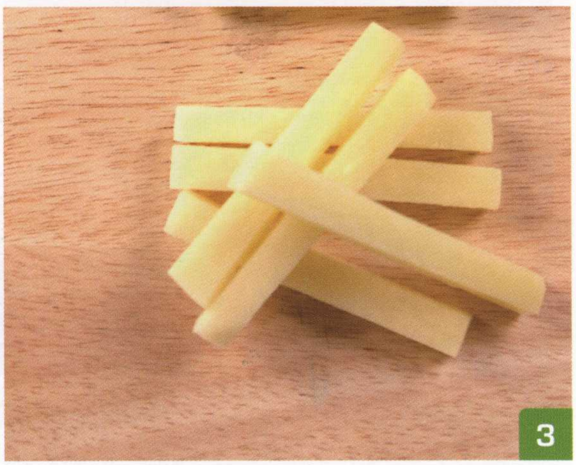
6

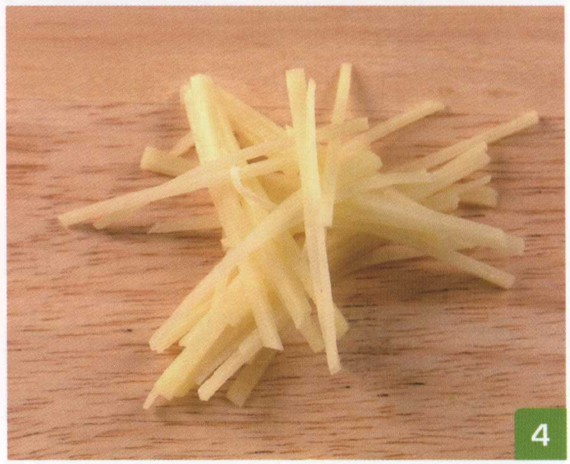


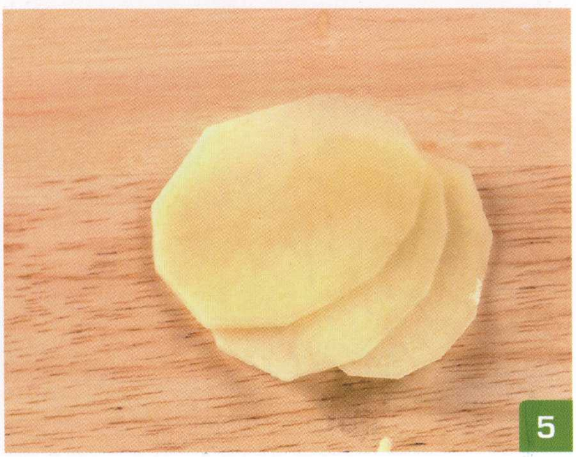
- i tagli delle patate -











Ecco una panoramica sui diversi tagli delle patate:

1. Patate leggermente tornite con un coltello, ideali per la bollitura.

2. Patate a dadolata, ideali per ratatouille.

3. Patate a bastoncini, ideali per la frittura.

4. Patate a fiammifero, ideali da friggere e da utilizzare poi per la decorazione di piatti finiti.

5. Patate a fette sottili, da friggere per ottenere le chips o da utilizzare per preparazioni in crosta.

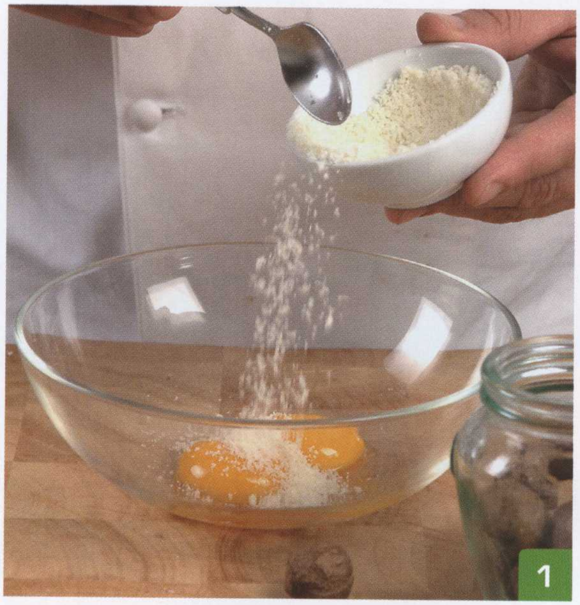


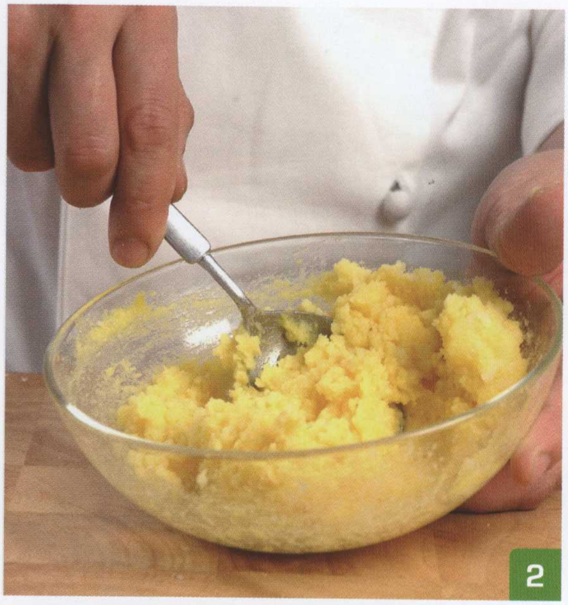
- crocchette di patate -

Ingredienti

600 g di patate, 2 uova, 100 g di parmigiano noce moscata, olio d'oliva extravergine, sale

1. Lessate le patate partendo da acqua fredda salata, scolatele e schiacciatele. Versate in una terrina i tuorli, il parmigiano, la noce moscata e il sale e mescolate bene.





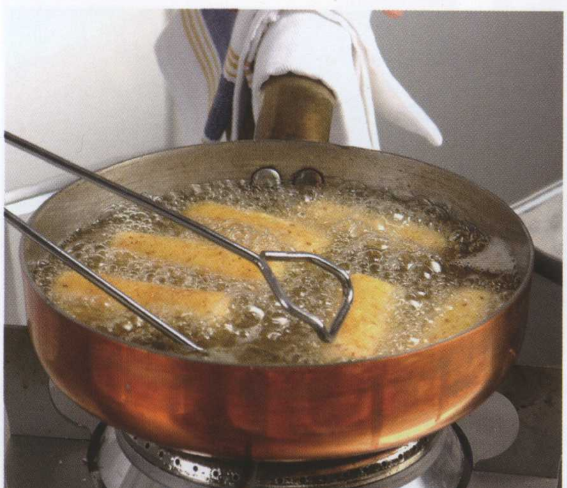




2-3. Unite le patate schiacciate e amalgamate il tutto. Prendete una noce di composto, arrotolatela sul palmo della mano per formare una crocchetta e passatela poi nella farina.



5



6



4-5. Passate le crocchette ottenute prima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato e arrotolatele sul tagliere per dare loro una forma cilindrica.

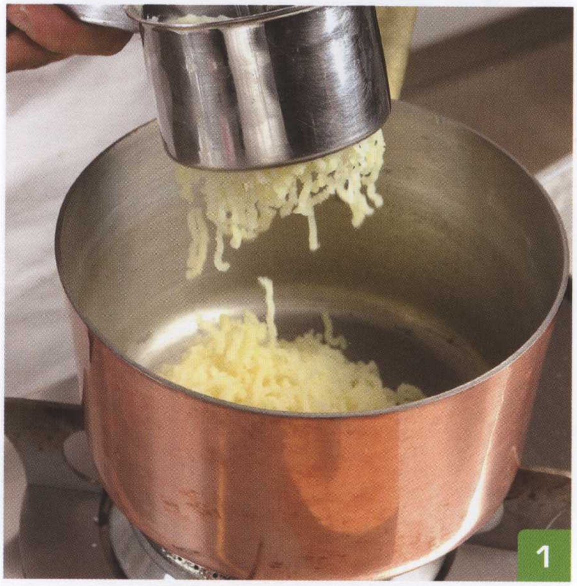
6. Friggete le crocchette in abbondante olio d'oliva extravergine.

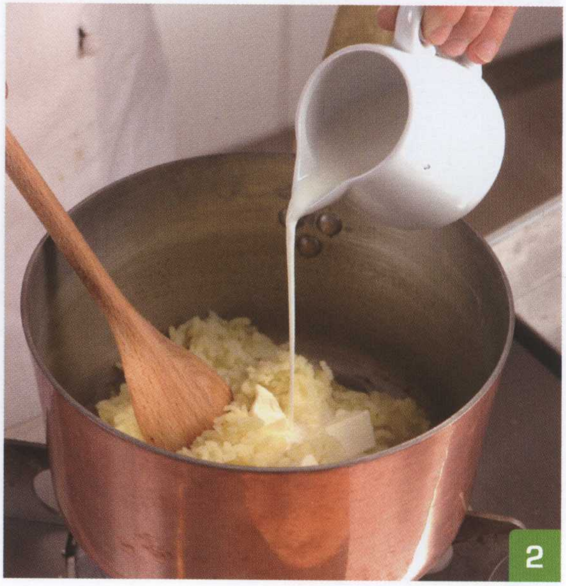
- puré -

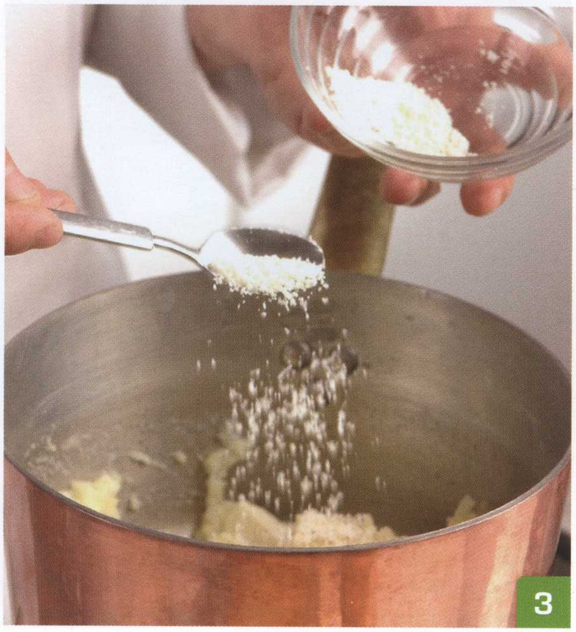
Ingredienti

1/2 kg di patate, 50 g di burro, 200 ml di latte
40 g di parmigiano, noce moscata, sale

1-2. Lessate le patate partendo da acqua fredda salata, poi scolate le patate, sbucciatele e schiacciatele con lo schiacciapatate versandole in una pentola. Unite alle patate il burro a pezzetti e il latte.









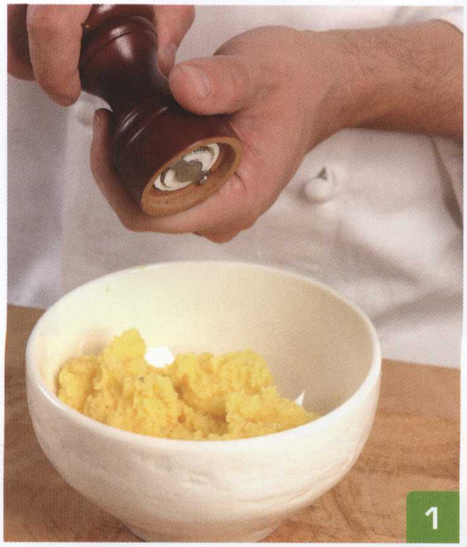
3-4. Grattugiatevi la noce moscata, unite il parmigiano grattugiato e il sale. Cuocete per 10 minuti su fuoco dolce mescolando.

- patate duchessa -

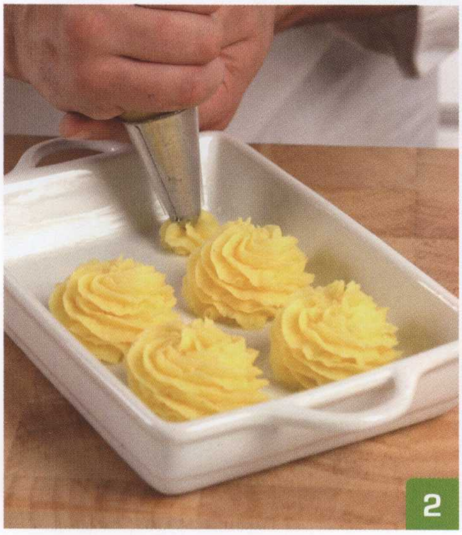
1. Lessate le patate partendo da acqua fredda salata, scolatele e schiacciatele. Versatele in una terrina, unite i tuorli d'uovo, il parmigiano, il pepe e il sale e mescolate bene.

2. Versate il composto di patate in un sac-à-poche e disponetene tanti mucchietti su una teglia da forno imburrata.

- Per le patate duchessa utilizzate la ricetta del purè unendo 3 tuorli e sostituendo la noce moscata con il pepe.



1



2



3

3. Spennellate le punte delle patate duchessa con l'uovo sbattuto e infornate a 170°C per 20 minuti.

- peperoni -

1. Lavate esternamente il peperone, poi tagliatelo a metà, eliminate i semi e i filamenti interni.

2. Tagliatelo a listarelle con un coltello affilato.





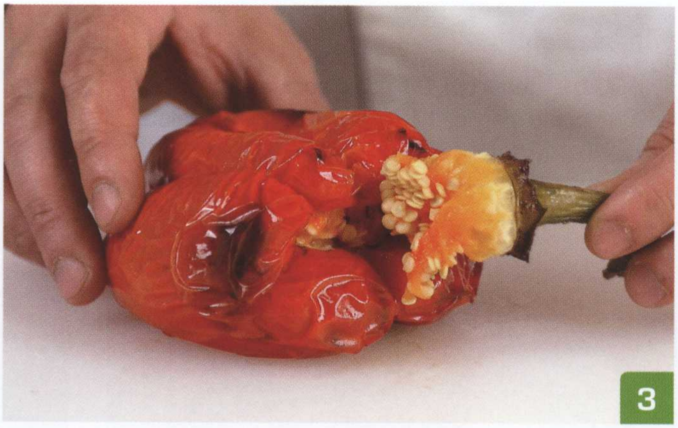


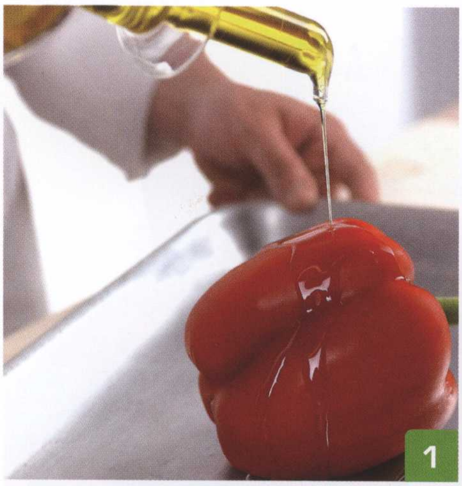
- come pelare i peperoni -

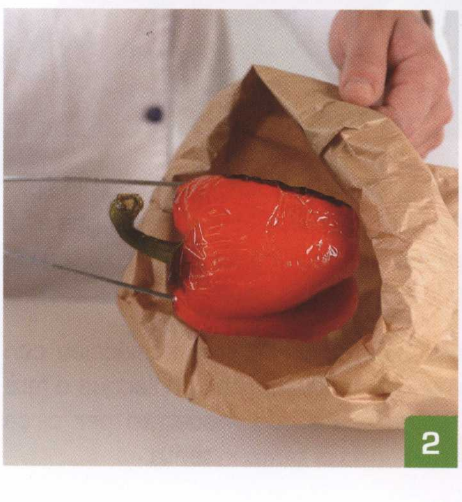
1. Lavate il peperone esternamente, poi posizionatelo su una placca da forno e ungetelo leggermente con un filo di olio d'oliva.

2. Infornate a 180°C sino a quando la pelle rosolandosi formerà delle bolle, poi sfornate e ponete il peperone in un sacchetto di carta a sudare.

3-4. Una volta raffreddato, eliminate il torsolo dal peperone. Tagliatelo a fette e spellatelo.









- peperonata -

Ingredienti

800 g di peperoni, 2 filetti d'acciuga sott'olio, 1 spicchio d'aglio, 1/2 cipolla, 400 g di pelati, basilico, olio d'oliva extravergine, sale



1



2



3



4



1-2. Tritate la cipolla e soffriggetela con lo spicchio d'aglio nell'olio d'oliva. Unite le acciughe e fatele sciogliere; poi aggiungete i peperoni tagliati a pezzetti.

3-4. Unite i pelati leggermente schiacciati con il mestolo e il basilico. Coprite con l'acqua e fate cuocere coperto a fuoco moderato per circa 1 ora, mescolando di tanto in tanto.

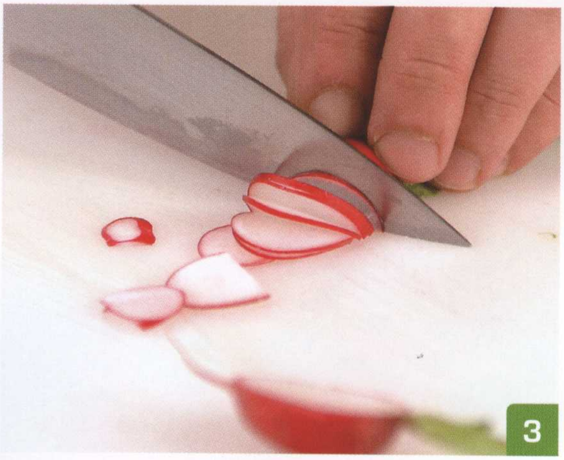


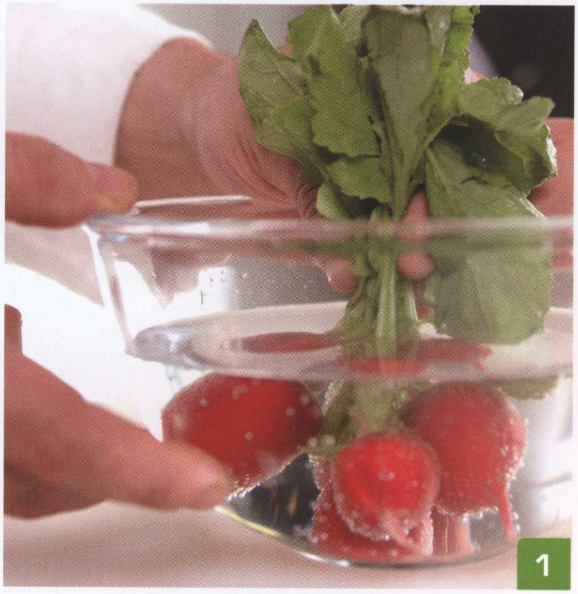
- rapanello -

1. Lasciate i rapanelli in acqua fredda per renderli più croccanti.

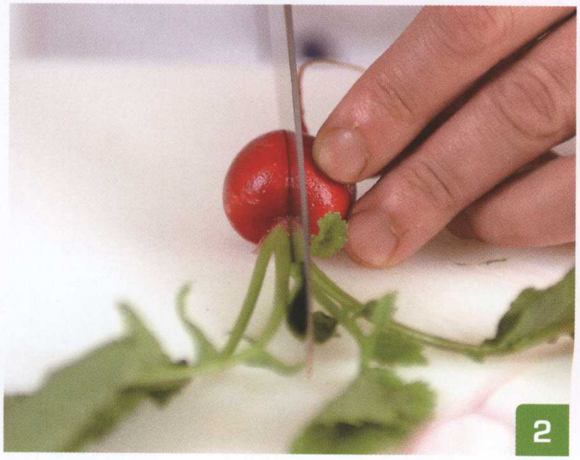
2-3. Tagliateli a metà e tagliate ogni metà a fettine sottili. Eliminate la radichetta e utilizzateli in insalata.

4-5. Per utilizzare i rapanelli come decorazione incidetene uno ancora intero e intagliatelo creando tanti spicchi.


3

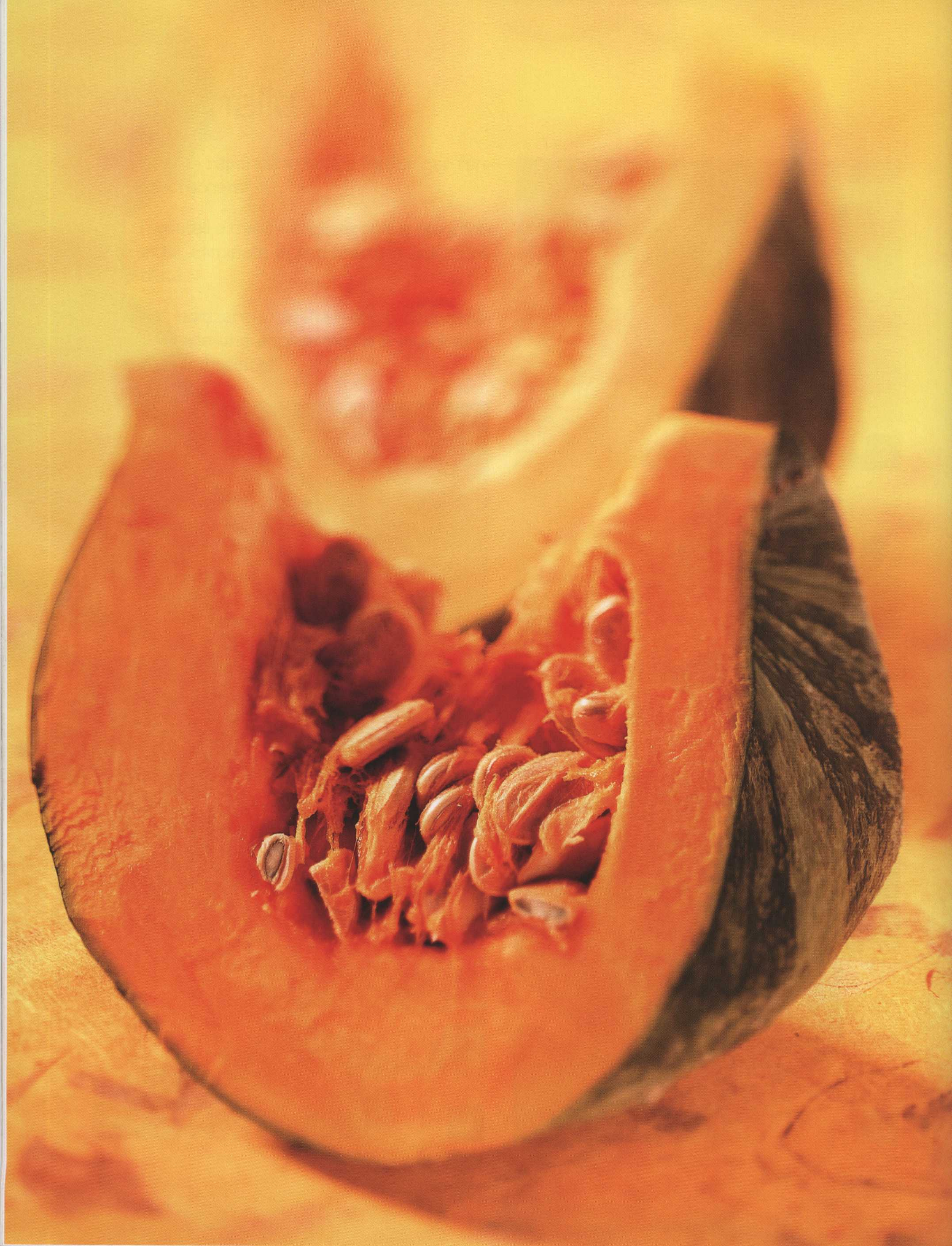

1


4


2


5



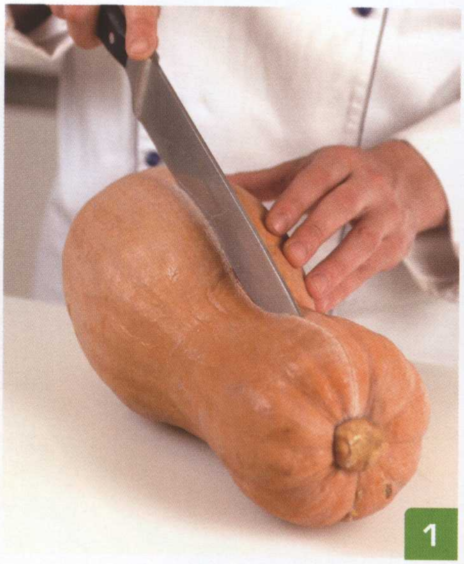


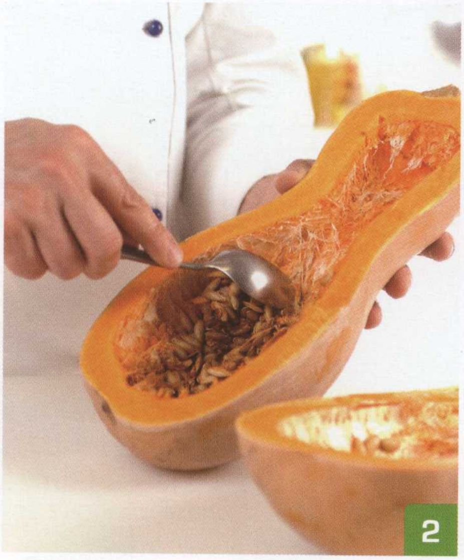
- zucca -

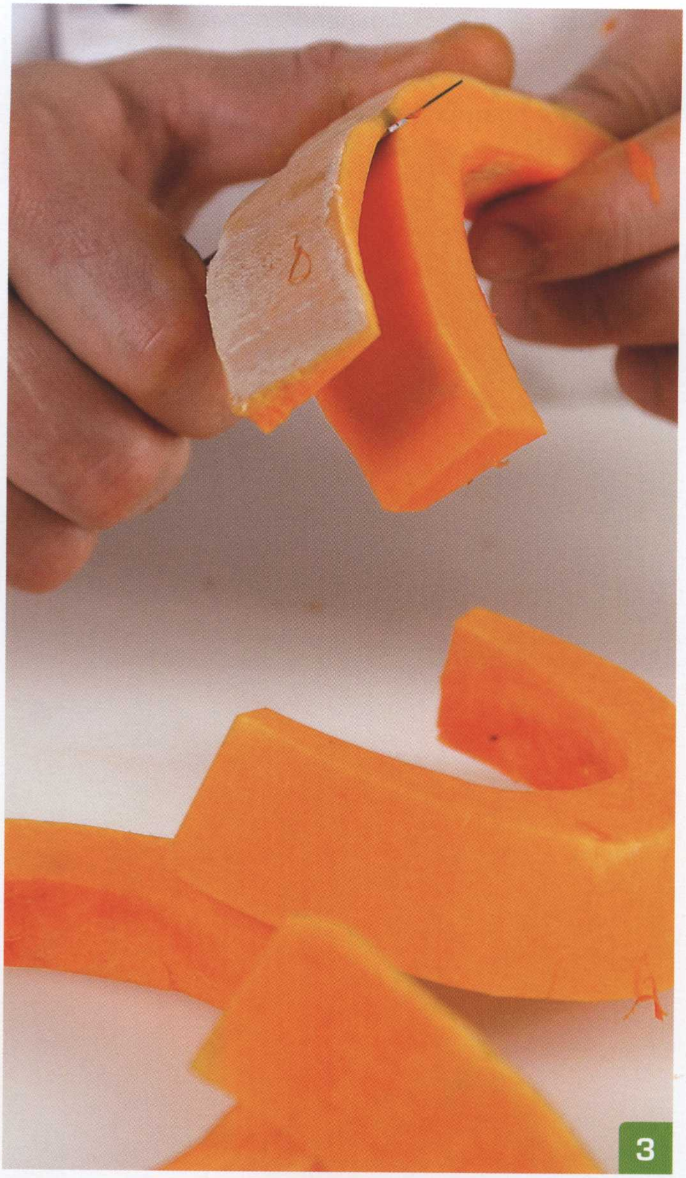
1. Tagliate la zucca a metà sul tagliere.

2. Aiutandovi con un cucchiaio eliminate i semi centrali dalla parte interna della zucca.

3. Riducetela a fettine e sbucciatele con un coltello affilato.





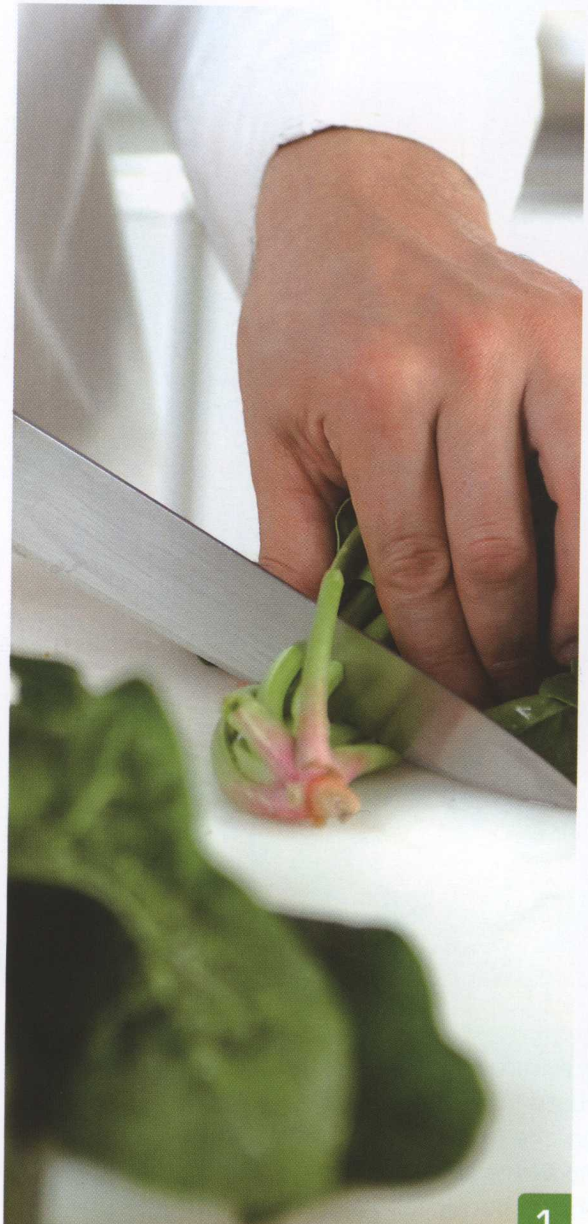


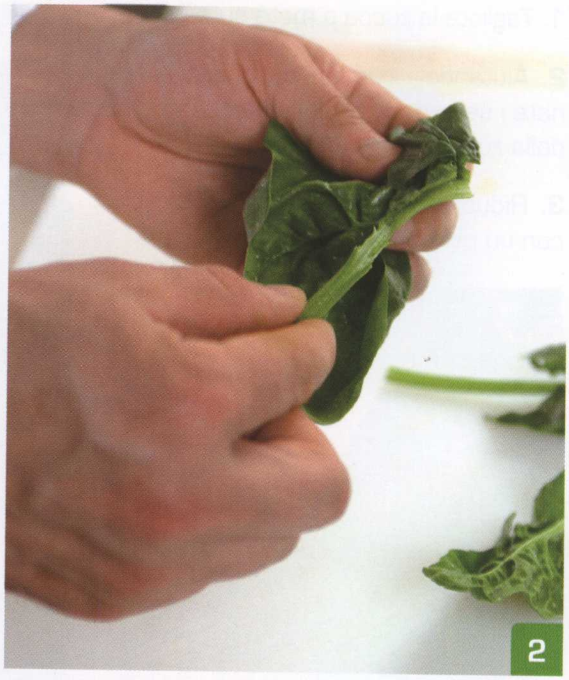
● Per evitare che la zucca vi sfugga durante il taglio, ricordate di appoggiare sotto il tagliere un panno umido che lo terrà ben fermo. Potete anche fare ammorbidire la zucca tagliata a metà in forno per sbucciarla poi più facilmente.

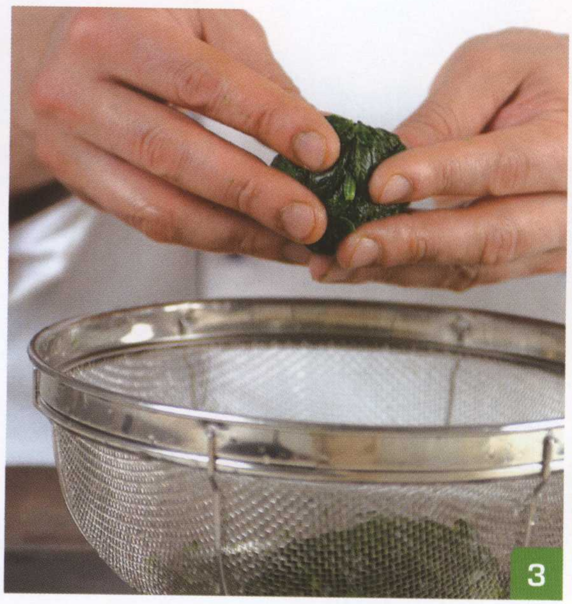
- spinaci -

1. Mondate gli spinaci eliminando la parte finale più dura.

2. Staccate i gambi degli spinaci e conservate solo le foglie.







3. Cuoceteli in un cestello per la cottura a vapore per circa 10 minuti o lessateli in acqua per 5 minuti. Strizzateli prima di utilizzarli.



- verza -

1. Tagliate l'estremità inferiore della verdura.

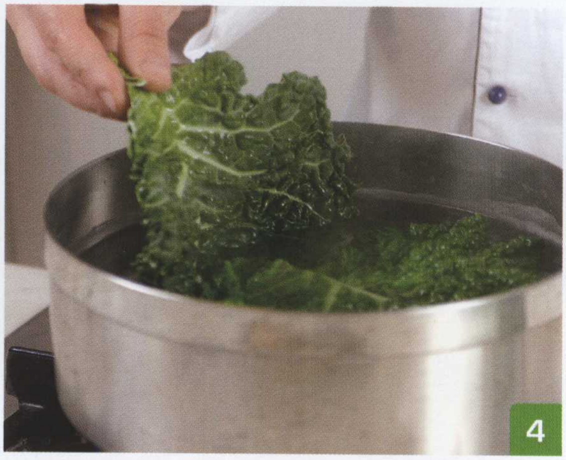
2. Sfogliate la verza eliminando le foglie esterne più dure.

3-4. Lavate le foglie ed eliminate il gambo centrale. Scottatele per 30 secondi in acqua bollente salata per ammorbidirle leggermente.





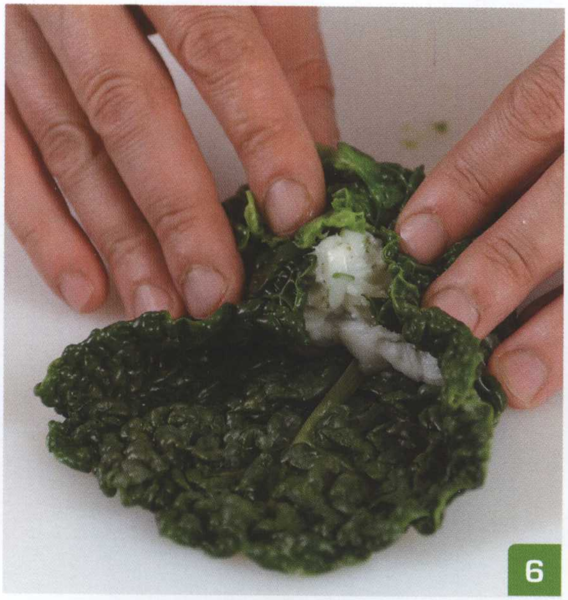




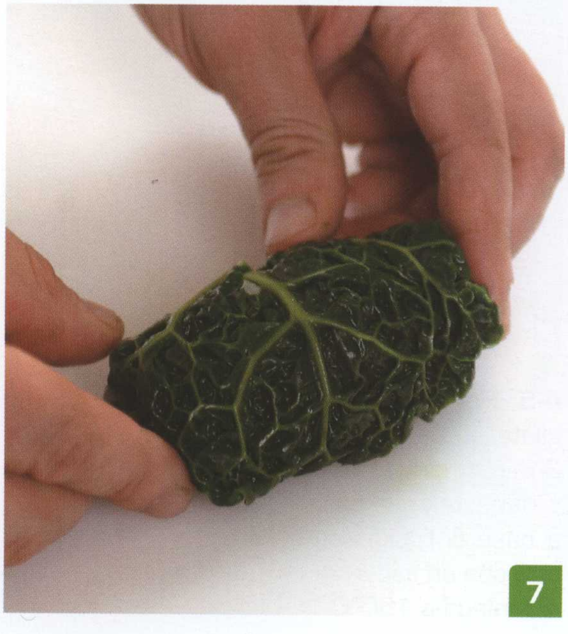


5. Farcitele, a piacere, con un ripieno a base di ricotta, parmigiano e spezie.

6-7. Chiudetele a fagottino e cuocete in forno a 180° C per 15 minuti.



6



7



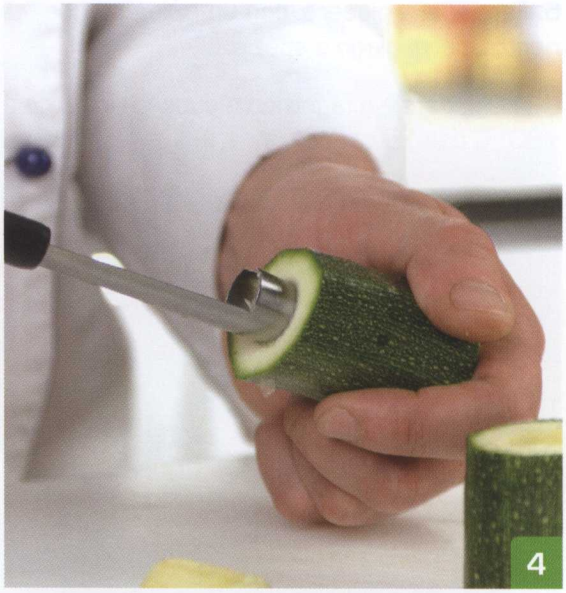
- zucchina -

1-2-3. Mondate le zucchine eliminando le estremità con un coltello. Dividetele a metà nel senso della lunghezza e privatele della parte centrale ricca di semi. Dividete ogni metà in 3 parti e riducete poi la zucchina in tronchetti.











4-5. Per ottenere delle zucchine ripiene, tagliate le zucchine in 3 cilindri, scottateli per 3 minuti, svuotateli della polpa con uno scavino e riempitele poi con il ripieno scelto (qui in foto a base di robiola ed erbe aromatiche) aiutandovi con un sac-à-poche. Cuocetele in forno per 10 minuti a 160°C.





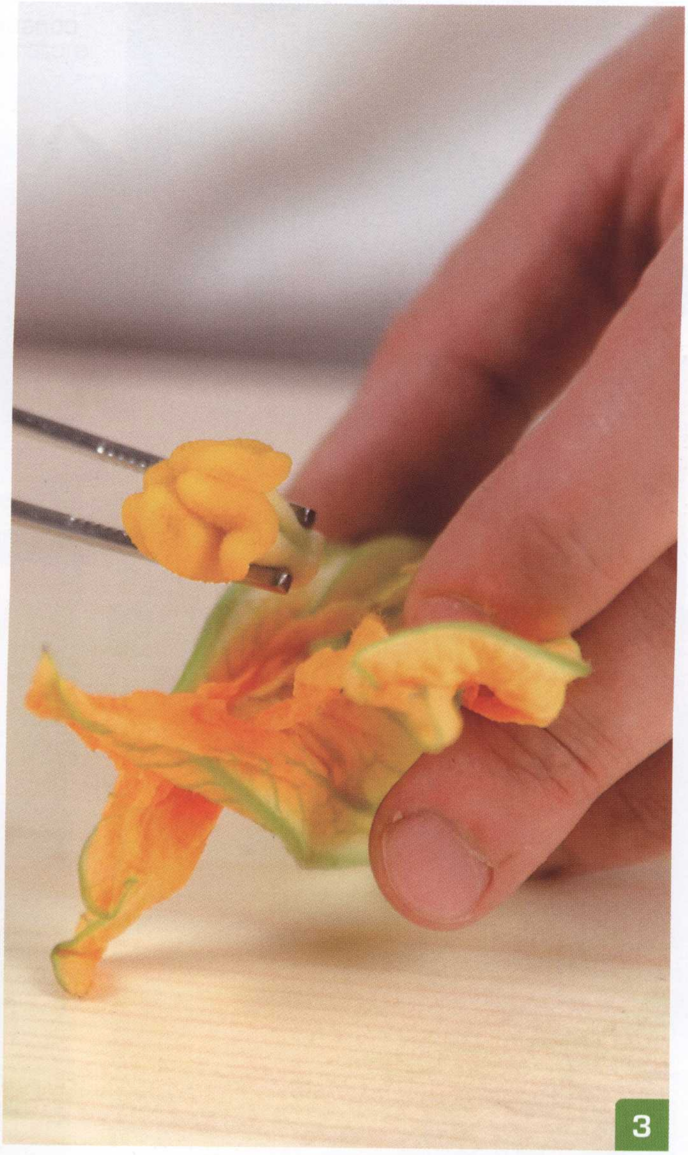
- fiori di zucchina -

1. Staccate il fiore dalla zucchina aiutandovi con un coltello.

2-3. Aprite delicatamente il fiore facendo attenzione a non romperlo. Eliminate il pistillo interno del fiore.







- I fiori di zucca sono ottimi passati in una pastella a base d'acqua e farina e fritti ripieni di ricotta o di mozzarella e acciughe.

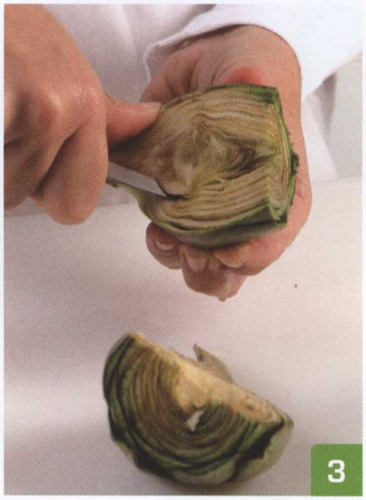
- carciofi -

1-2. Dimezzate i gambi dei carciofi e sfogliateli eliminando le foglie esterne più dure. Aiutandovi con uno spelucchino ripulite il gambo della verdura della parte superficiale.

3-4. Tagliate i carciofi a metà nel senso della lunghezza e privateli della barba interna con uno spelucchino. Riduceteli a fettine sottili per consumarli crudi.











5. Per preparare dei carciofi ripieni, dopo averli ripuliti delle foglie esterne e dopo aver accorciato il gambo, scavateli all'interno con uno *scavino per eliminare la barba senza tagliare l'ortaggio.*

- pomodori -

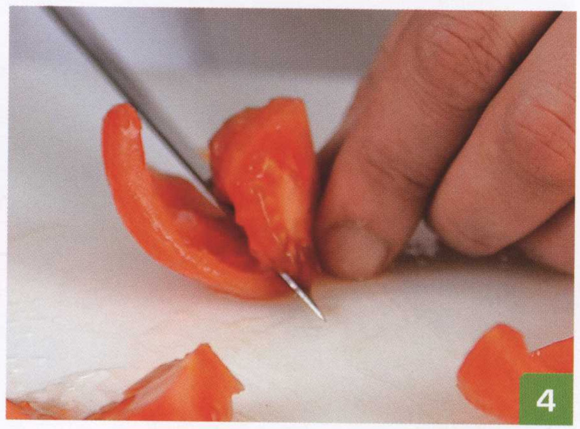
1. Private i pomodori ben lavati del picciolo, incideteli con un taglio a croce e scottateli in acqua bollente salata.

2. Scolate i pomodori con un mestolo forato e trasferiteli in acqua e ghiaccio.









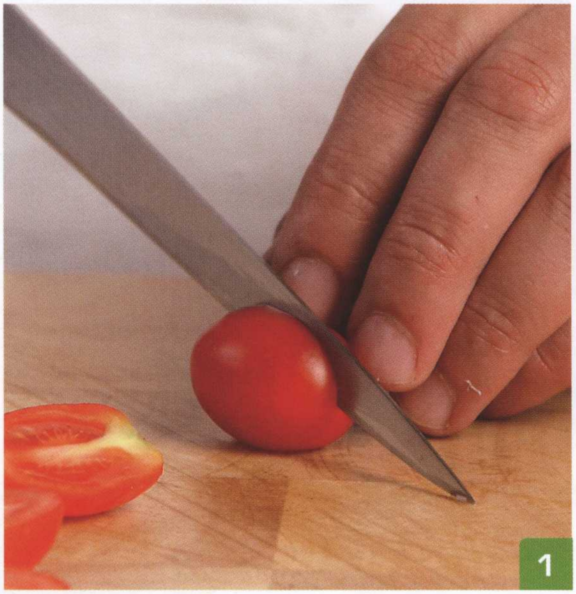


3-4-5. Tagliateli a spicchi, spellateli aiutandovi con un coltellino e riduceteli a filetti sottili o, in alternativa, a cubetti.

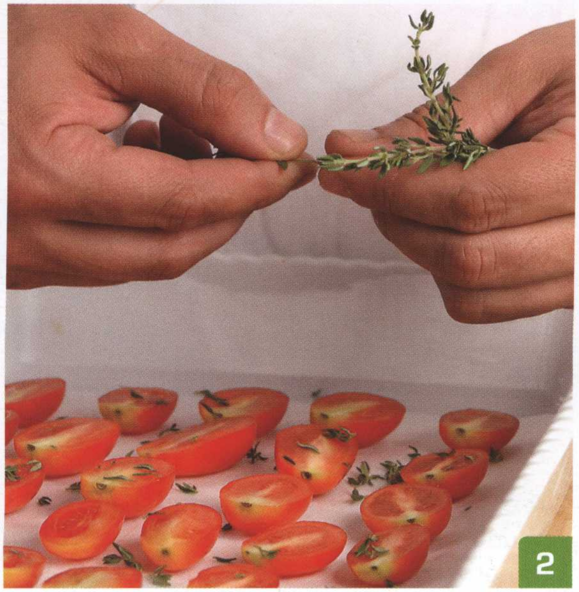
- pomodorini confit -

Ingredienti

600 g di pomodorini ciliegia, 40 g di zucchero
2 spicchi d'aglio, 40 g di zucchero, timo
olio d'oliva extravergine, sale e pepe bianco

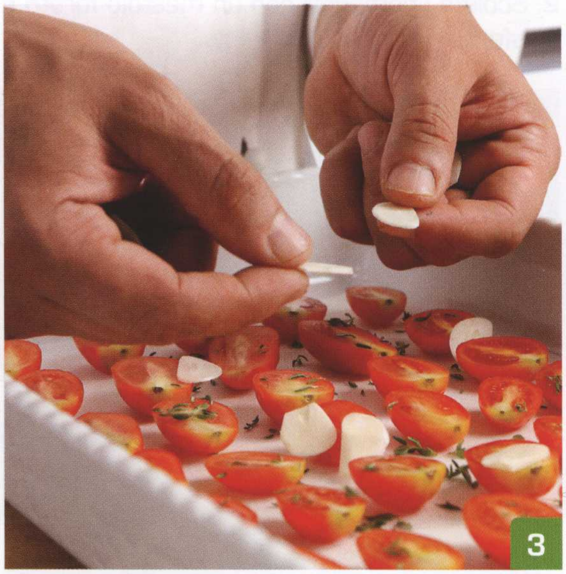


1

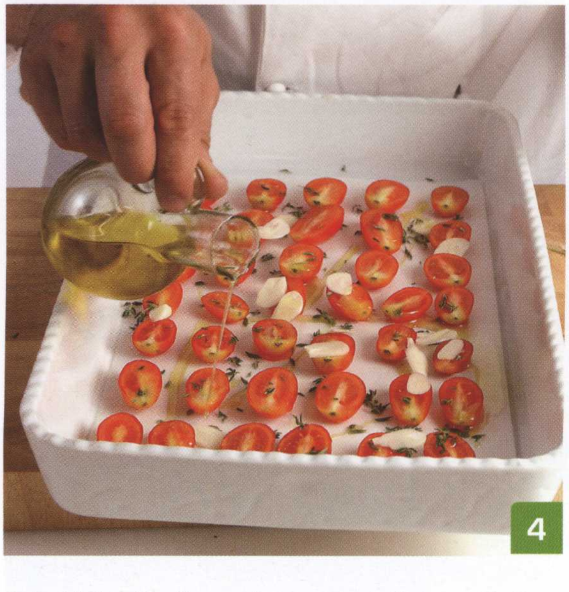


2

1-2. Tagliate a metà i pomodorini ciliegia aiutandovi con un coltello affilato. Disponeteli in una teglia e cospargeteli con foglioline d'origano.



3



4

3-4. Unite l'aglio tagliato a lamelle sottili. Condite con un filo d'olio e sale. Infornate a 100°C per 1 ora e mezza, quindi sfornateli.



Crema di carote all'anice stellato

per 4 persone

1/2 kg di carote

2 cipolle bianche

800 ml di brodo vegetale

100 ml di panna fresca

3 cucchiai di olio d'oliva extravergine

2-3 bacche di anice stellato

sale

Mondate e lavate le carote, poi tagliatele a tocchetti. Affettate la cipolla sottile e fatela stufare con l'olio d'oliva in una casseruola. Unite le carote, salate appena e lasciate insaporire. Aggiungete l'anice stellato e coprite con il brodo caldo.

Portate a cottura a fuoco lento finché le carote non saranno morbide. Eliminate l'anice stellato, frullate il composto o passatelo al passaverdura. Tenete la crema in caldo.

A parte montate leggermente la panna con un pizzico di sale. Servite la crema nelle fondine e decoratela con un cucchiaio di panna semimontata. Accompagnate, a piacere, con cialdine di pane spennellato d'olio e tostato al forno.

Preparazione 20 minuti
Cottura 30 minuti
Vino Sicilia Chardonnay



Fagottini ai porri

per 4 persone

2 porri (la parte bianca)

150 g di pancetta a fette

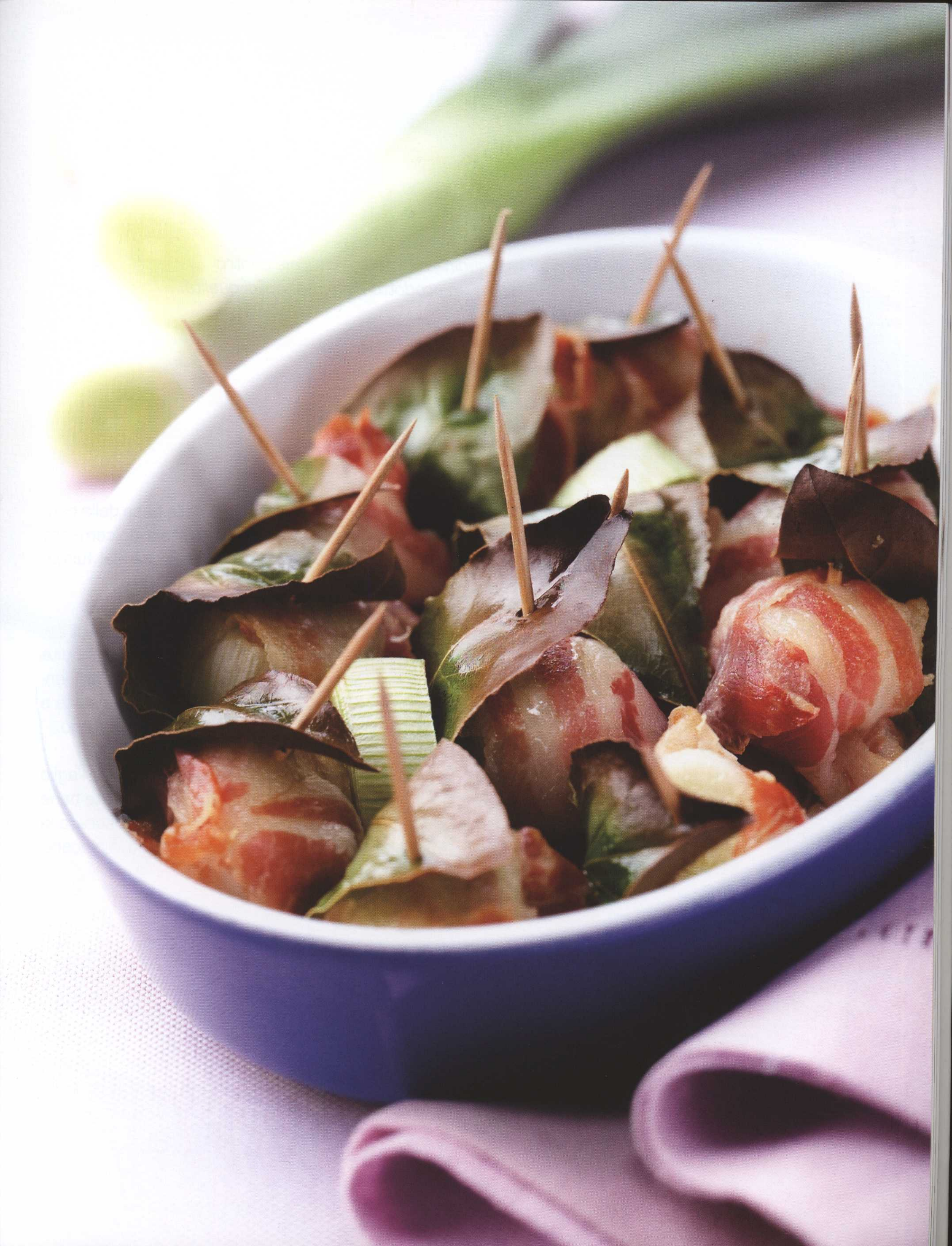
foglie grandi di alloro

Scottate in acqua bollente non salata i porri per pochi minuti. Scolateli e tagliateli a rondelle alte circa 1 cm; avvolgete ogni rondella in 1 fetta di pancetta formando una sorta di pacchettino.

Chiudete intorno al fagotto 1 foglia di alloro e fermate con uno stuzzicadenti. Disponete le rondelle di porri e pancetta in una teglia e infornate a 160-180°C fino a quando la pancetta non sarà ben dorata e croccante.

Sfornate e servite i fagottini ben caldi come antipasto o in accompagnamento a un aperitivo.

Preparazione 5 minuti
Vino Friuli Annia Sauvignon



L'aglio, indispensabile in cucina e rimedio naturale contro vari malanni, è veramente un prodotto dalle molteplici qualità.

Crostini con champignon prezzemolati

per 4 persone

1 baguette

8 funghi champignon

1 spicchio d'aglio

1/2 limone

3 cucchiai di olio d'oliva extravergine

5 fili d'erba cipollina

1 mazzetto di prezzemolo

sale e pepe

Pelate con delicatezza i funghi partendo dalla base della cappella: sollevate leggermente la pelle e tiratela dolcemente verso l'alto fino a raggiungere l'altra estremità del fungo, eliminate la base terrosa e lavate con cura il tutto.

Con un coltello affilato tagliate finemente i funghi e poi tritateli grossolanamente. Riponeteli in una bacinella e condite subito con succo di limone (indispensabile per non farli annerire), olio, sale e abbondante pepe. Tagliate la baguette a fette e tostatele per qualche minuto sotto il grill del forno.

Tritate finemente il prezzemolo e l'erba cipollina, aprite l'aglio ed eliminate il germe, tritate anch'esso e amalgamate bene il tutto. Lasciate riposare 1/2 ora in frigorifero e servite la salsa spalmata sulle fette di baguette decorando, a piacere, con un filo d'erba cipollina.

Preparazione 20 minuti
Vino Alto Adige Schiava





Insalata di patate dell'orto

per 4 persone

3 patate a pasta gialla grandi

2 carote

1 cipolla rossa fresca e soda

2 zucchine

2 pomodori San Marzano

4 cucchiai di olio d'oliva extravergine

sale e pepe

Bollite le patate partendo da acqua fredda salata e scolatele appena saranno al dente al cuore.

Intanto pelate le carote e spuntate le zucchine. Lavate i pomodori e tagliate la polpa a pezzetti. Pelate la cipolla e affettatela ad anelli sottilissimi.

Tagliate le carote e le zucchine a rondelle o a julienne fine e unite tutte le verdure in una terrina. Conditele con sale, pepe e olio e servitele con le patate ormai fredde, pelate e tagliate a pezzi.

Preparazione 15 minuti
Cottura 35 minuti
Vino Lagrein Rosato



Sformato di patate

per 6 persone

2 patate grandi

250 g di farina bianca "00"

125 g di mozzarella

100 g di prosciutto cotto a dadini

2 uova

50 g di strutto

1 cucchiaino di zucchero

1/2 panetto di lievito di birra

olio d'oliva extravergine

sale

In una terrina miscelate 4 cucchiai di farina con lo zucchero, il lievito e 50 ml d'acqua calda. Quando avrete ottenuto un composto omogeneo, copritelo con una pellicola e lasciatelo lievitare in luogo tiepido per 45 minuti.

Nel frattempo, lavate e mettete a lessare la patata con la buccia per 40 minuti da quando l'acqua comincia a bollire; scolatela, pelatela e passatela nello schiacciapatate. Mettete nel mixer la farina rimasta, 1 cucchiaino di sale, la purea di patate, lo strutto, le uova e il composto con il lievito e impastate bene il tutto.

Aggiungete la mozzarella tagliata a pezzetti, il prosciutto cotto e impastate ancora. Rivestite uno stampo da plumcake con un foglio di carta da forno; poi versatevi dentro l'impasto, ricoprite con pellicola da cucina e lasciate riposare per 1 ora. Preriscaldate il forno a 180°C poi, trascorso il tempo indicato, eliminate la pellicola e infornate per 40 minuti. Sformate e servite tiepido a fette.

Preparazione 20 minuti
Cottura 80 minuti
Vino Falanghina dei Campi Flegrei

Per una preparazione diversa farcite gli involtini con un frullato di tonno, mollica di pane, precedentemente ammollata nel latte e strizzata, 1 spicchio d'aglio, una manciata di olive denocciolate e olio d'oliva extravergine.

Involtini di peperone e mozzarella

per 4 persone

350 g di peperoni grigliati

2 mozzarelle di bufala

olive nere denocciolate

olio d'oliva extravergine

origano

basilico

sale

Tagliate le falde di peperone per il lungo, con una larghezza di circa 3 cm, e tenete da parte. Tagliate la mozzarella a bastoncini e fatela asciugare su carta assorbente da cucina.

Farcite i peperoni con la mozzarella e 1 fogliolina di basilico, salate leggermente e richiudete formando un involtino.

Infilzate con uno stuzzicadenti per tenere fermo il tutto, decorando infine con 1 oliva nera. Condite con un filo di olio d'oliva extravergine e un pizzico d'origano.Servite gli involtini come stuzzichino o come antipasto.

Preparazione 5 minuti
Vino Falanghina





Crema di spinaci

per 4 persone

1 kg di spinaci

75 g di burro

2 l di brodo vegetale

2 spicchi d'aglio

140 g di farina di mais

80 g di farina bianca "00"

olio d'oliva extravergine

sale e pepe

Lavate gli spinaci con acqua fredda corrente, lessateli in pentola a pressione con 150 ml d'acqua, per 5 minuti dall'inizio del sibilo, poi scolateli, strizzateli molto bene e tritateli.

In una casseruola sciogliete il burro con un filo d'olio, soffriggetevi l'aglio tritato, versatevi il brodo e gli spinaci. Portate a ebollizione a fiamma moderata.

In una terrina mescolate le 2 farine e versatele nel brodo di spinaci in ebollizione mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi; cuocete per 20 minuti continuando a mescolare, salate, pepate e servite subito la crema ben calda decorando, a piacere, con cubetti di pane tostato.

Preparazione 15 minuti
Cottura 25 minuti
Vino Isonzo Tocai Friulano



Pomodorini ripieni con mousse di tonno

per 4 persone

12 pomodori tondi piccoli

250 g di tonno sott'olio

250 g di ricotta romana

3-4 foglie di lattuga

100 g di fiori di cappero

sale

Svuotate i pomodori con l'aiuto di uno scavino. Salateli leggermente all'interno e lasciateli scolare a testa in giù per 30 minuti.

Intanto frullate il tonno sgocciolato, riunitelo in una terrina con la ricotta e le foglie di lattuga tagliate a striscioline.

Riempite i pomodorini con il composto, sistemateli su un piatto da portata sopra a foglie di lattuga e decorate con i fiori del cappero.

Preparazione 10 minuti
Vino Sicilia Chardonay

Sformato di zucca

per 4 persone

1 kg di polpa di zucca

100 g di prosciutto

5 uova

1 cipolla

150 g di parmigiano

1 pizzico di cannella

1 ciuffo di prezzemolo

olio d'oliva extravergine

burro

Cuocete la zucca, mondata e tagliata a pezzettoni, in una teglia oliata in forno a 160°C per 1 ora. Sfornatela e passatela al passaverdura fino a ottenere una purea.

In un tegame a parte fate soffriggere in poco olio un trito di prosciutto con la cipolla e il prezzemolo. Quando sarà soffritto aggiungete 20 g di burro, fatelo sciogliere e spumeggiare e poi aggiungete anche la purea di zucca.

Mescolate bene il tutto e cuocete ancora qualche minuto. Spegnete il fuoco e amalgamate al composto 3 cucchiai di parmigiano grattugiato, la cannella, i tuorli e gli albumi montati a neve. Preriscaldate il forno a 200°C.

Quando avrete un composto omogeneo stendetelo su una teglia rivestita di carta da forno leggermente unta d'olio, livellatelo con una spatola inumidita nell'acqua e infornate per 30 minuti circa.

Preparazione 25 minuti
Cottura 100 minuti
Vino Ribolla Gialla



Minestra di zucchine con crostini

per 4 persone

1/2 kg di zucchine piccole e freschissime

1 cipolla bionda

parmigiano grattugiato

pancarré

olio d'oliva extravergine

timo

sale e pepe

In una padella capiente fate soffriggere la cipolla mondata e tritata grossolanamente con 4 cucchiai di olio d'oliva extravergine e poi aggiungetevi le zucchine tagliate a tocchetti di eguali dimensioni.

Fate saltare le verdure a fuoco vivo per un paio di minuti, mescolando continuamente; abbassate la fiamma, salate, aggiungete un po' d'acqua e fate cuocere coperto, mescolando di tanto in tanto, aggiungendo ancora acqua se necessario (il tutto dovrà mantenere una consistenza brodosa) e una spolverata di pepe nero.

Preparate dei cubetti di pane, privato della crosta. Tostateli in forno a 200°C per 5 minuti con un filo d'olio d'oliva extravergine e timo sfogliato.

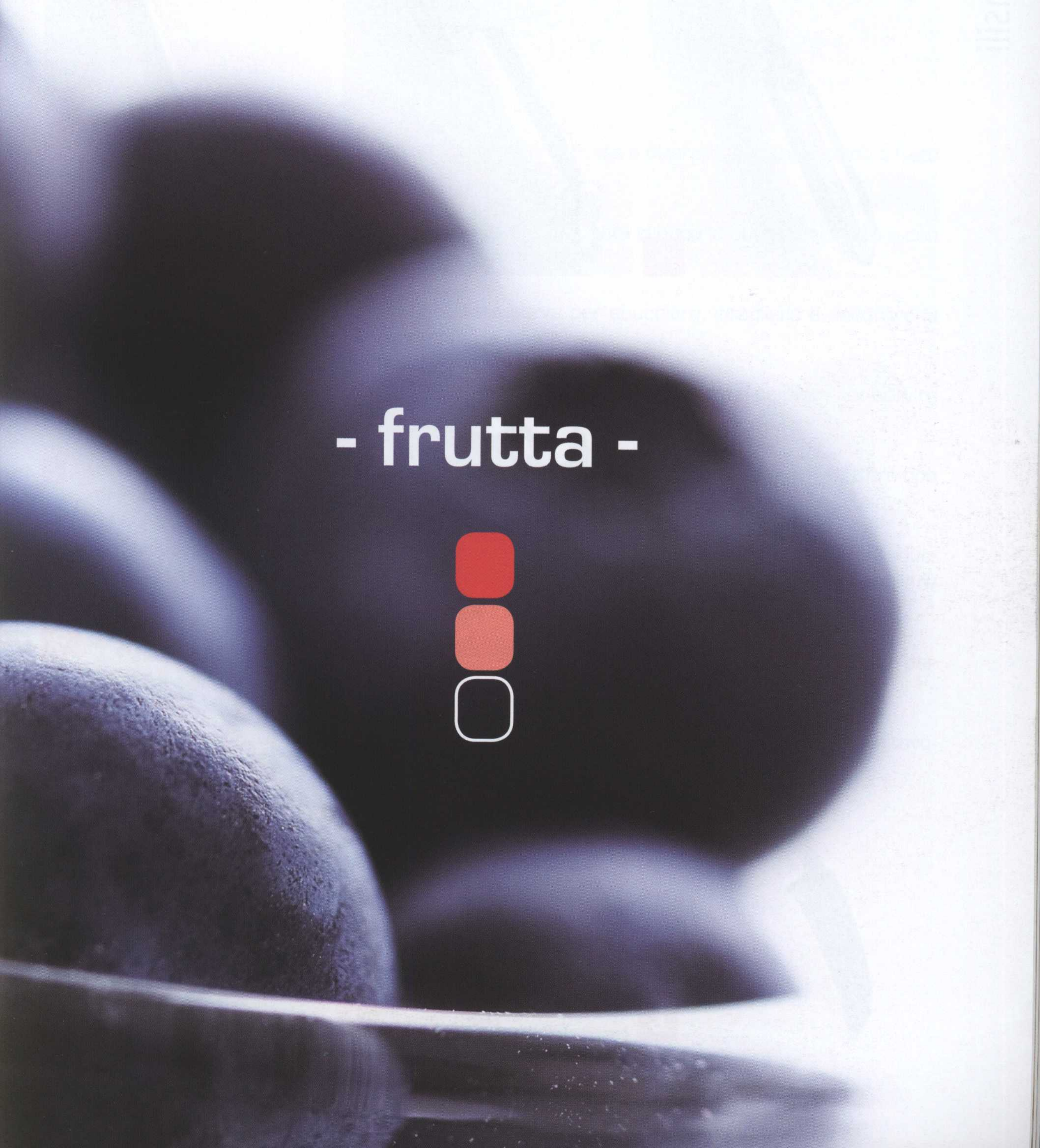
Quando le zucchine saranno cotte versatele nelle fondine da portare in tavola, ponetevi sopra i cubetti di pane, poco formaggio parmigiano e servite.

Preparazione 15 minuti
Cottura 20 minuti
Vino Cirò Rosato

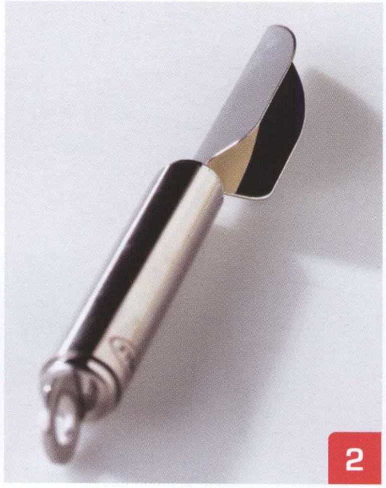




- frutta -

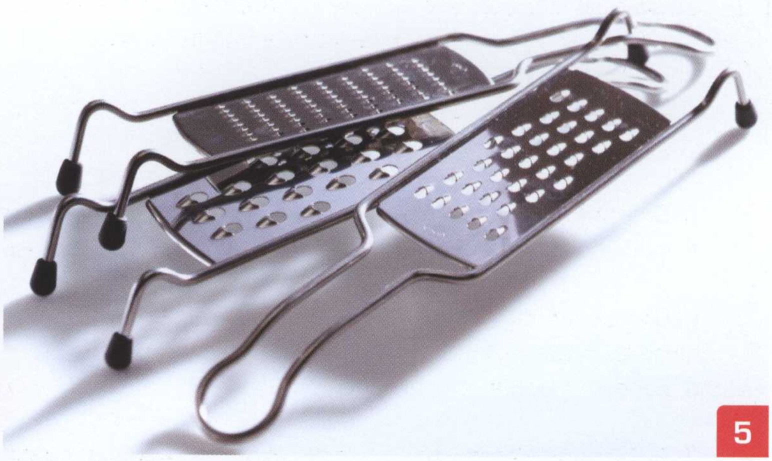


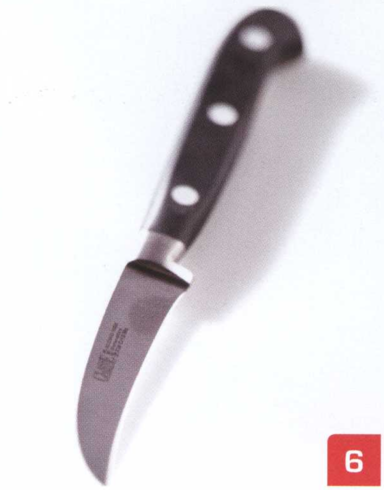

1


2


3


4


5


6


7


8

1. **Coltello tagliafrutta** Per intagliare i diversi tipi di frutta e ottenere spicchi di polpa o filetti dalla forma regolare.

2. **Scavino** Per svuotare la frutta dalla polpa. Con la punta si buca la buccia del frutto e con le due lame dentate si scava.

3. **Coltello decoratore** La forma dentellata serve per sbucciare, intagliare e decorare la buccia degli agrumi e delle verdure a buccia ruvida.

4. **Ciotola** Elegante e dalla forma insolita, questa ciotola in porcellana è perfetta per servire in tavola macedonie di frutta.

5. **Grattugie** I fori diversi permettono di grattugiare pere, mele, pesche e qualsiasi altro tipo di frutta in varie misure. I piedini in silicone non fanno scivolare l'attrezzo durante l'uso.

6. **Spelucchino** Il coltellino a lama corta e curva è particolarmente adatto per tornire e sbucciare la frutta. La lama affilata permette di rimuovere perfettamente la buccia e di intagliare a piacere la polpa.

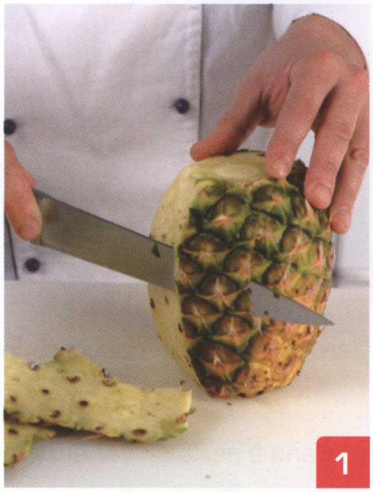
7. **Pelafrutta** Per chi non rinuncia al design anche in cucina, questo pelafrutta è l'ideale per sbucciare qualsiasi tipo di frutto senza nessuna difficoltà.

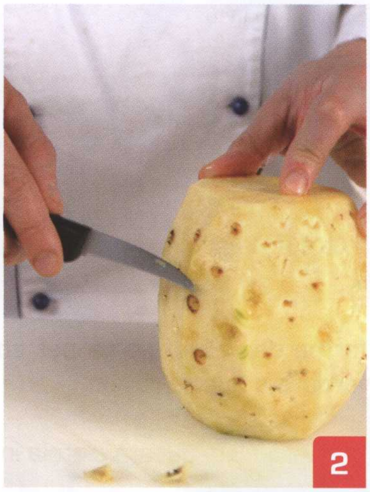
8. **Ciotola in cristallo** Il contenitore più pratico ed elegante per servire direttamente in tavola le macedonie di frutta.

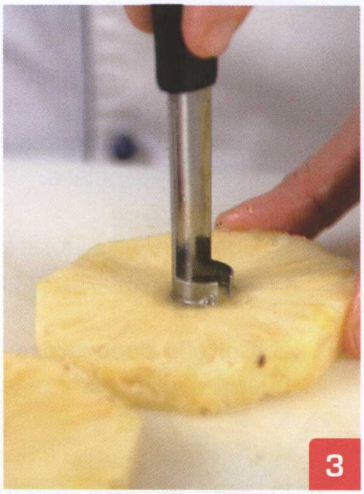
- ananas e arancia -

1-2. Sbucciate l'ananas aiutandovi con un coltello affilato. Eliminate con un piccolo coltellino le parti più dure e nodose della polpa.

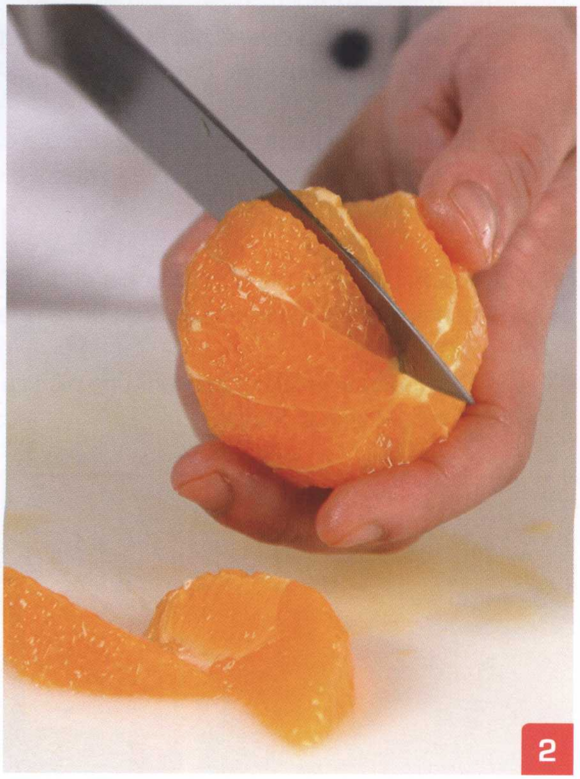
3. Tagliate l'ananas a fette ed eliminate il torsolo duro centrale aiutandovi con un levatorsoli.


1


2


3


1


2

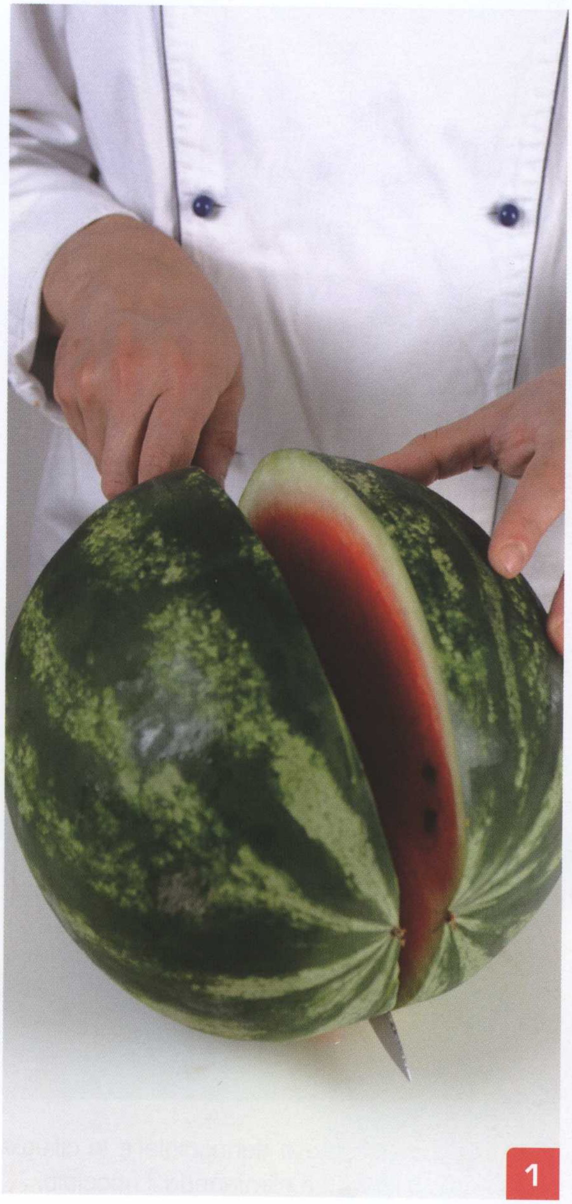
1. Sbucciate l'arancia avendo cura di eliminare anche la pellicina bianca che riveste gli spicchi.

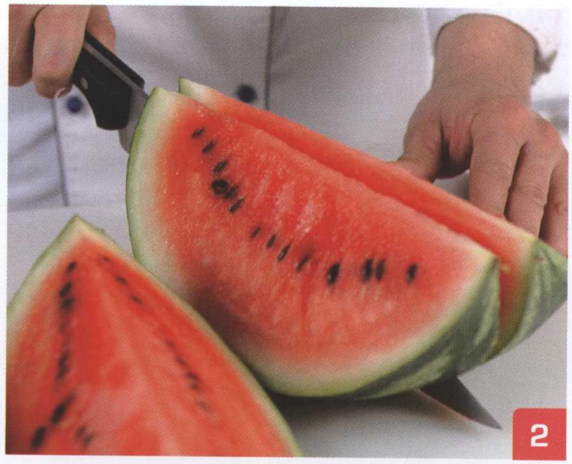
2. Tagliate la polpa a spicchi piuttosto sottili.

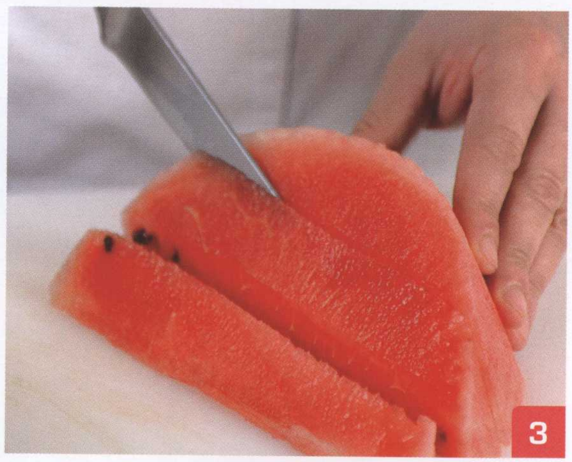
- anguria -

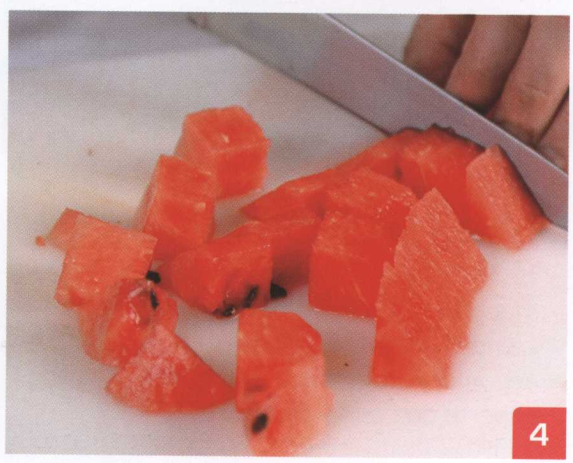
1-2. Tagliate a metà l'anguria con un grosso coltello affilato. Tagliatela poi a fette piuttosto spesse.

3-4. Eliminate la buccia e tagliate la polpa prima a listarelle poi a pezzetti.









- ciliegie -

1-2. Lavate le ciliegie in acqua fredda. Eliminate il nocciolo servendovi dell'apposito attrezzo.



1



2



3

Le ciliegie fresche devono avere un colore brillante, una superficie priva di muffa, macchie e ammaccature e il picciolo deve sempre essere attaccato al frutto. Si conservano in frigorifero per qualche giorno coperte con carta da cucina.

3. In alternativa potete denocciolare le ciliegie tagliandole a metà ed eliminando il nocciolo.



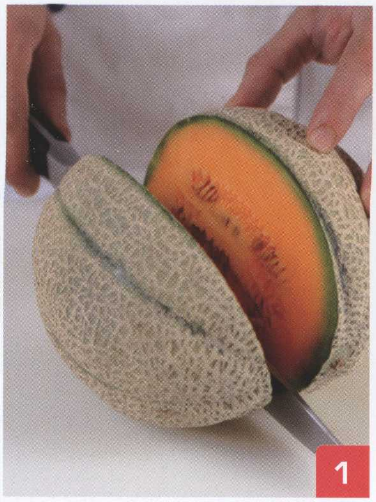
- melone -

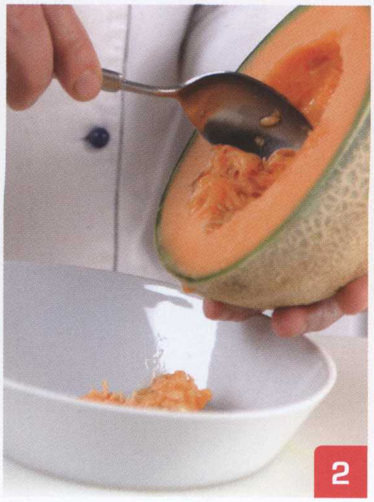
1-2. Tagliate il melone in due metà. Eliminate i semi e i filamenti interni servendovi di un cucchiaio.

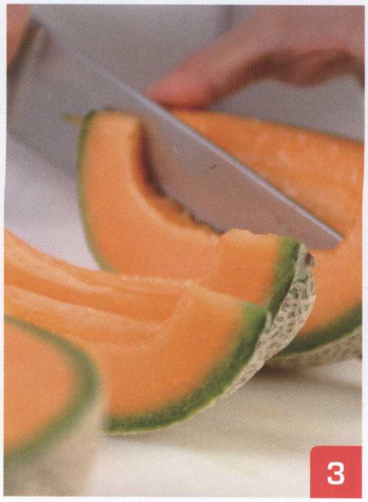
3. Tagliate una metà del melone a fette.

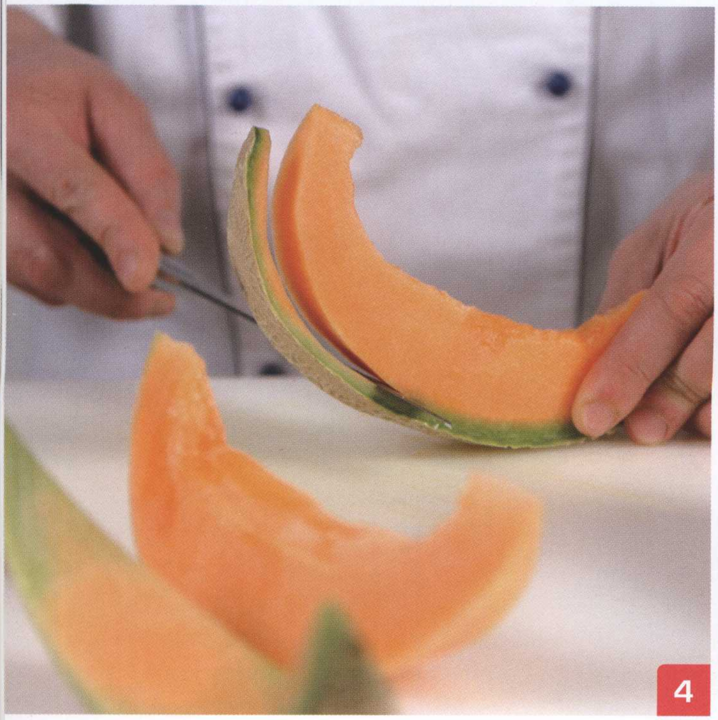
4. Eliminate la buccia da alcune fette di melone.

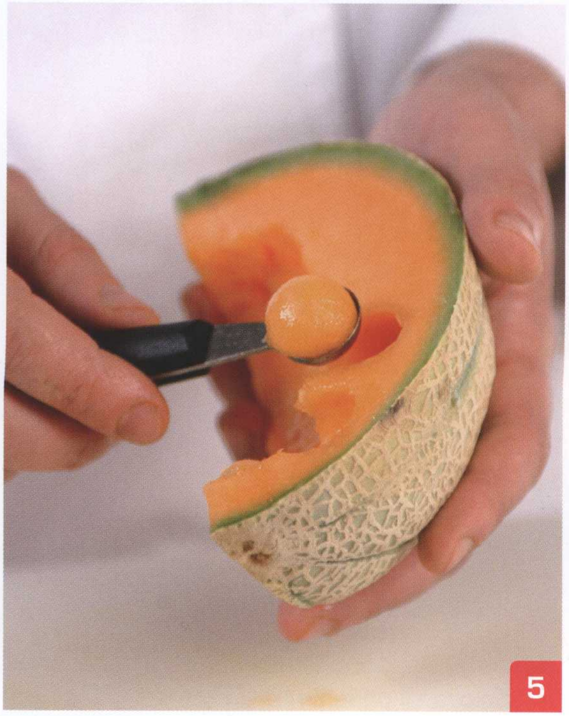
5. Ricavate dalla polpa dell'altra parte di melone, tante palline usando un pallinatore. Potete servire le palline di melone nel cavità del frutto svuotato.









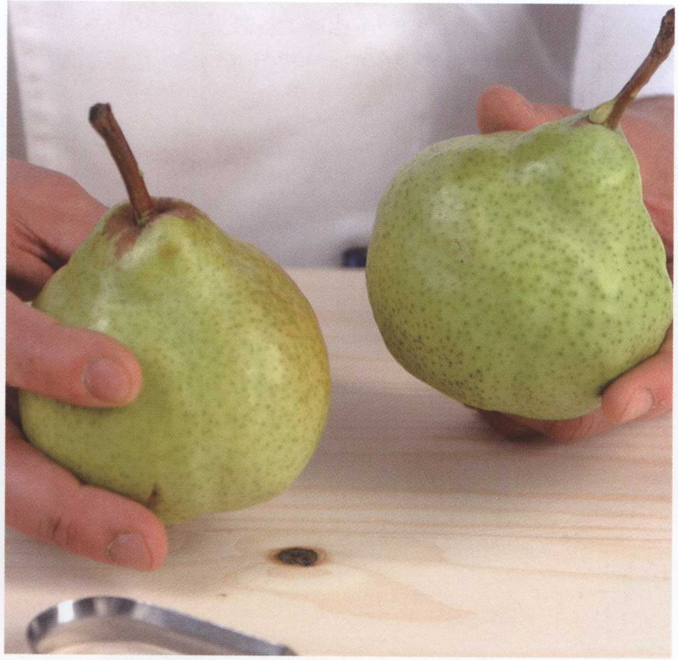


- pera -

1-2. Sbucciate la pera intera aiutandovi con un pelafrutta.

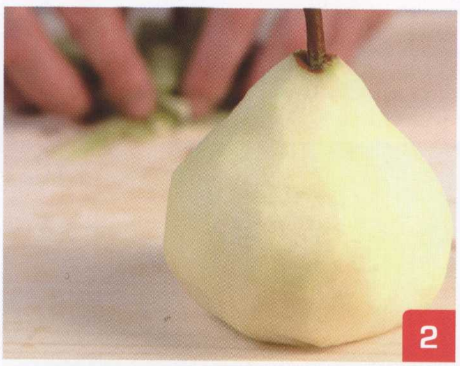
3. Tagliate la pera a metà ed eliminate il torsolo aiutandovi con l'apposito attrezzo.

4. Tagliate la pera a fette sottili.





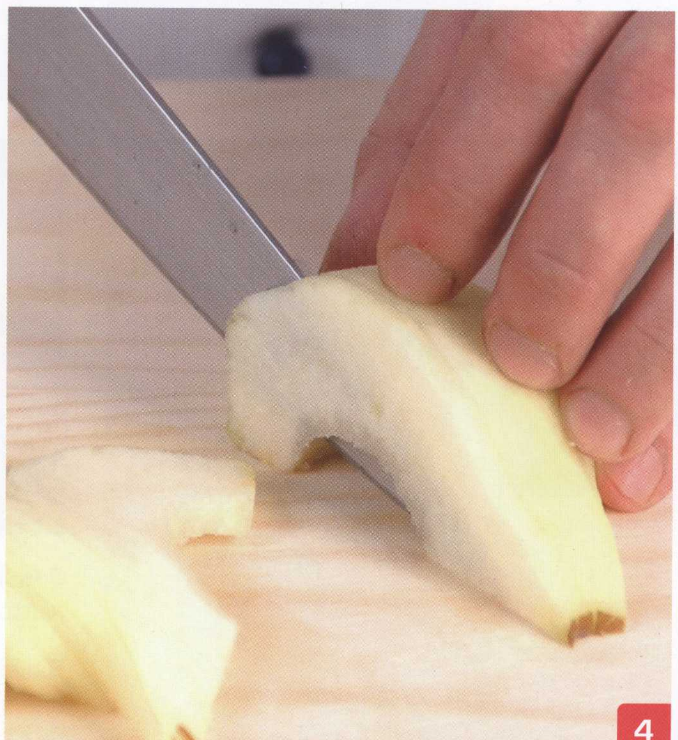
1



2



3



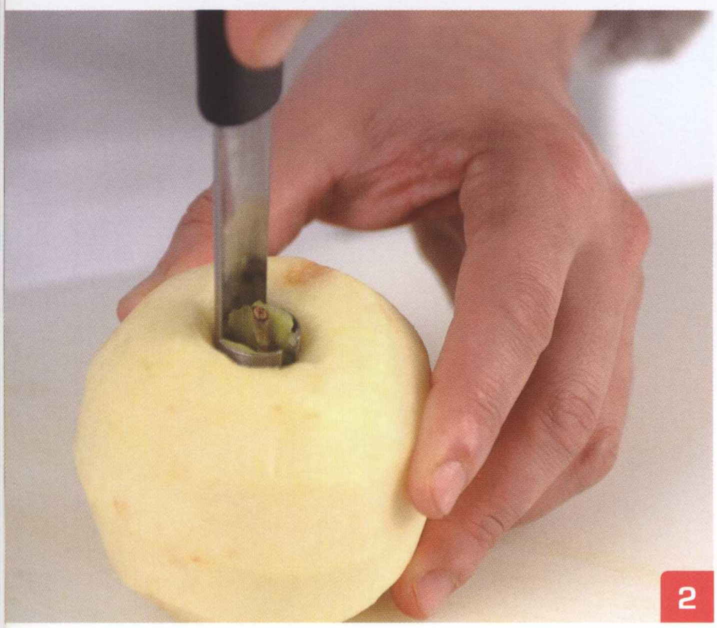
4

- mela -

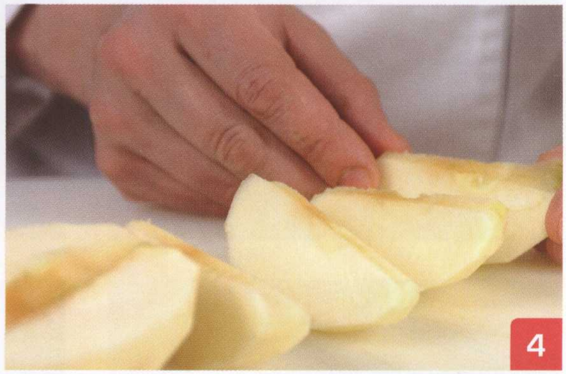
1. Sbucciate la mela intera aiutandovi con un coltellino affilato avendo cura di non rompere la buccia.

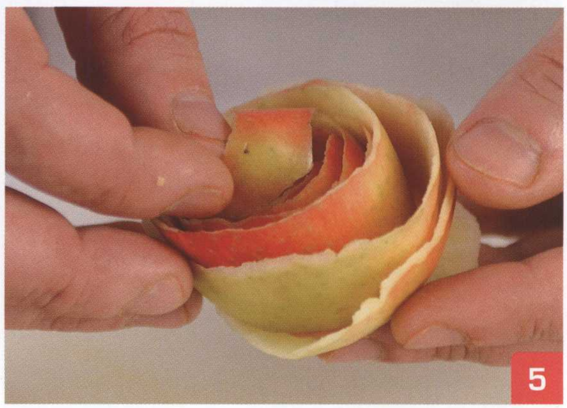
2. Eliminate il torsolo con l'apposito attrezzo.


1


2


3


4


5

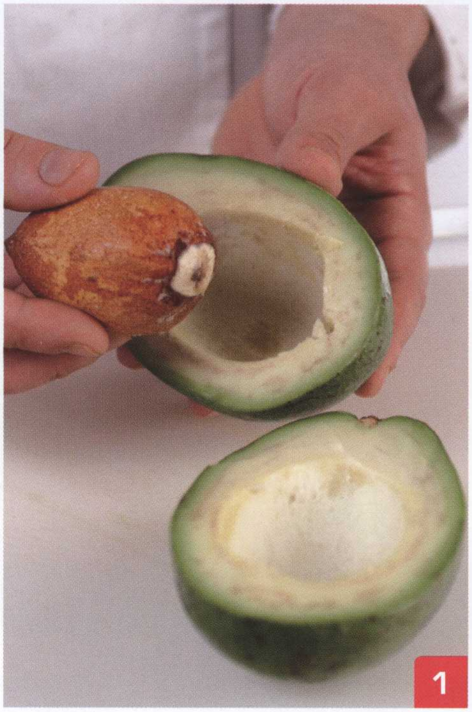
3-4. Tagliate la mela prima a metà, poi a fette piuttosto spesse.

5. Utilizzate la buccia della mela per realizzare una piccola rosellina avvolgendola delicatamente su se stessa.

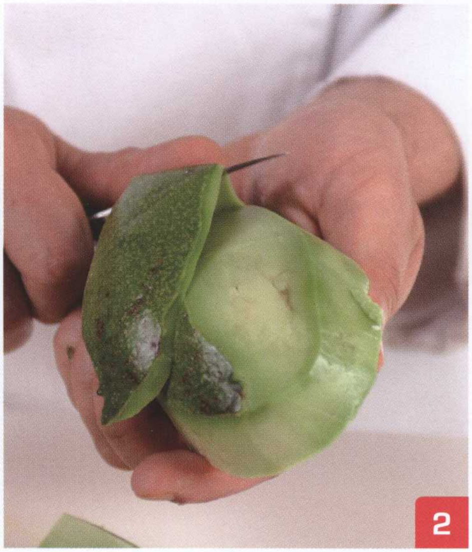


- avocado -

1-2. Tagliate l'avocado a metà ed eliminate il nocciolo interno. Tagliatelo a fette spesse e sbucciatelo.



1



2



3



4

3. Affettate sottilmente una parte delle fette di avocado aiutandovi con un coltello affilato.

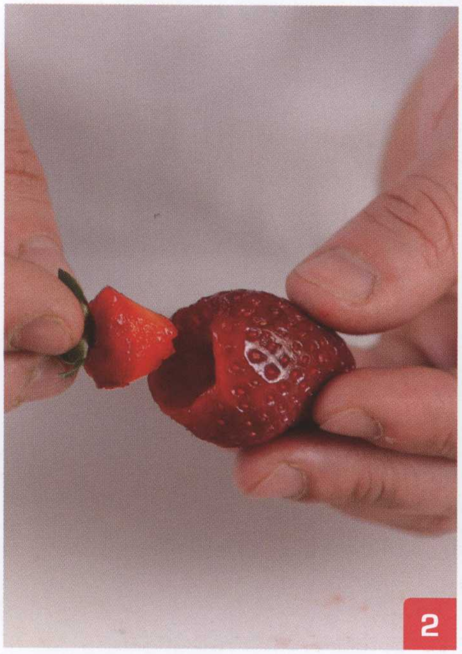
4. Tagliate l'altra parte a dadi piuttosto piccoli.

- fragole -

1-2. Lavate le fragole in acqua fredda; intagliate con un coltellino affilato il picciolo verde ed eliminatelo.



1



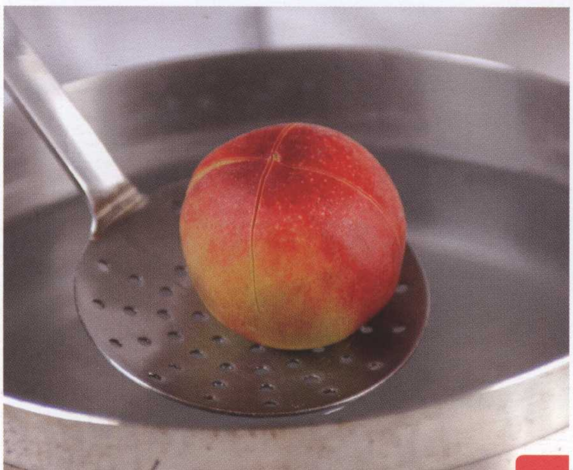
2



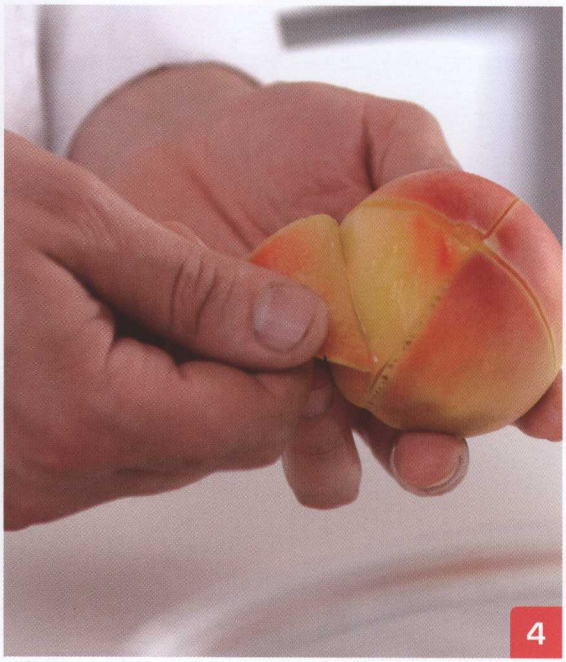
- pesche -

1-2. Intagliate leggermente la buccia delle pesche. Immergetele in acqua calda per qualche minuto.









3-4. Trasferite le pesche in una bacinella con acqua e ghiaccio e sbucciatele delicatamente.

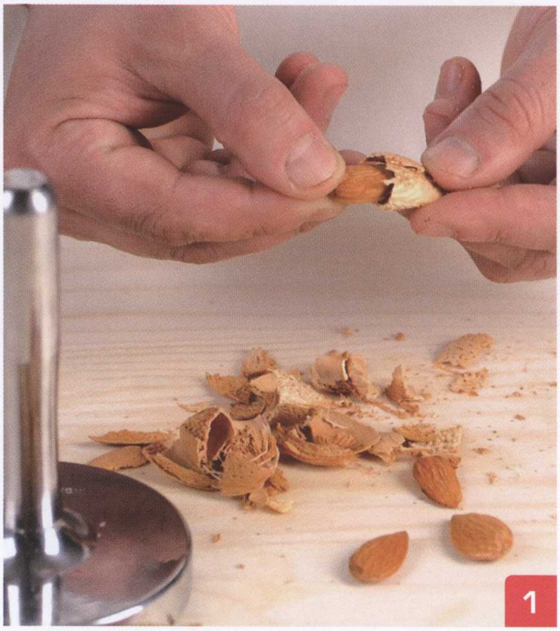


- mandorle -

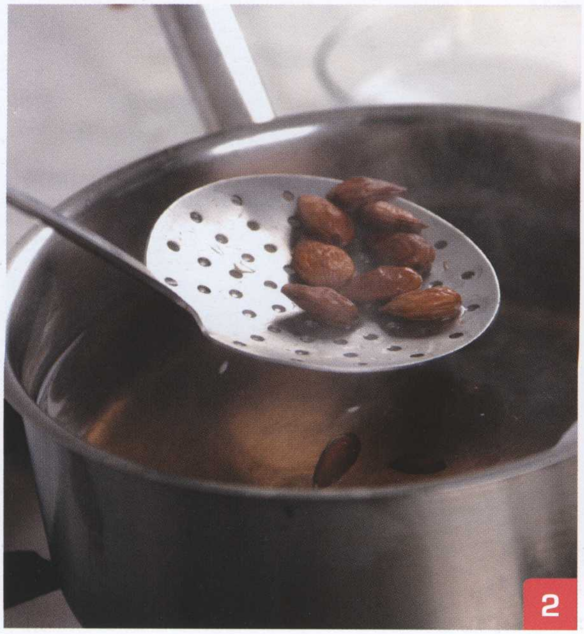
1. Rompete i gusci delle mandorle aiutandovi con un batticarne e avendo cura di non rompere la mandorla.

2-3. Immergetele in acqua bollente per alcuni minuti e scolatele. Fate raffreddare le mandorle ed eliminate la pellicina scura che le riveste.

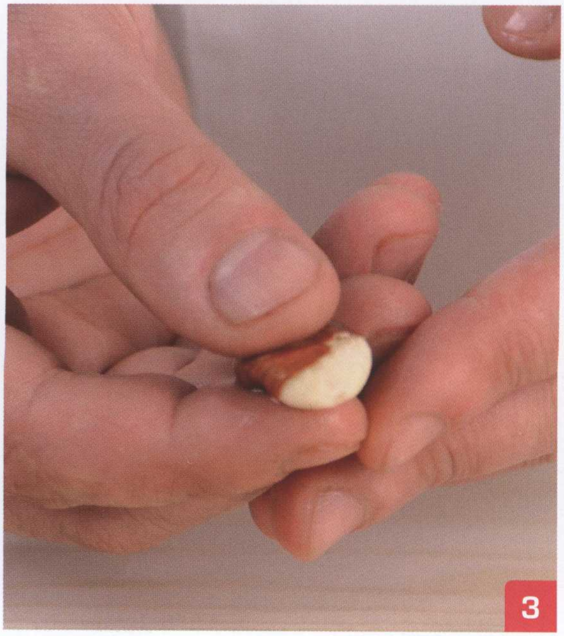




1



2



3

- nocciole -

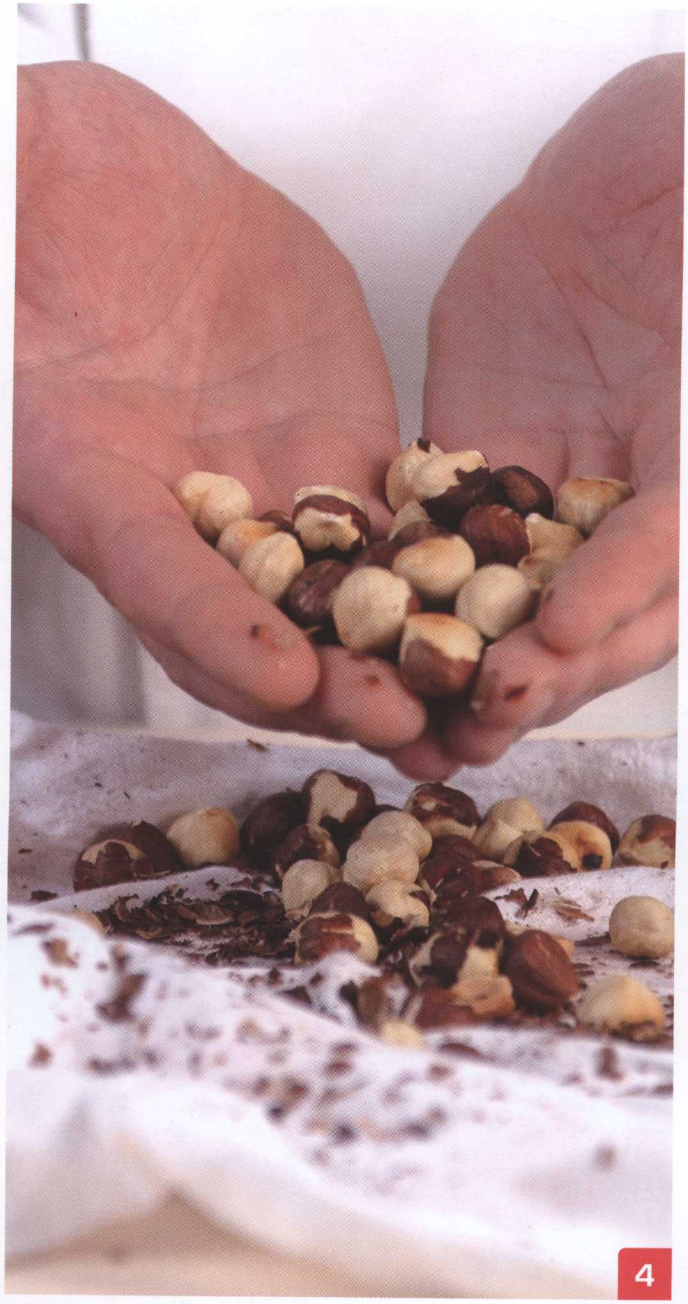
1. Rompete il guscio delle nocciole con un batticarne avendo cura di non frantumare il frutto.

2. Fatele tostare in padella per alcuni minuti mescolando con un cucchiaio di legno.









3-4. Ponete le nocciole in un canovaccio da cucina pulito. Chiudete il canovaccio e massaggiate energicamente le nocciole per eliminare la pellicina che le riveste.

Spiedini di pere al miele e gorgonzola

per 4 persone

2 pere Williams

150 g di gorgonzola dolce semistagionato

2 cucchiaini di miele d'acacia

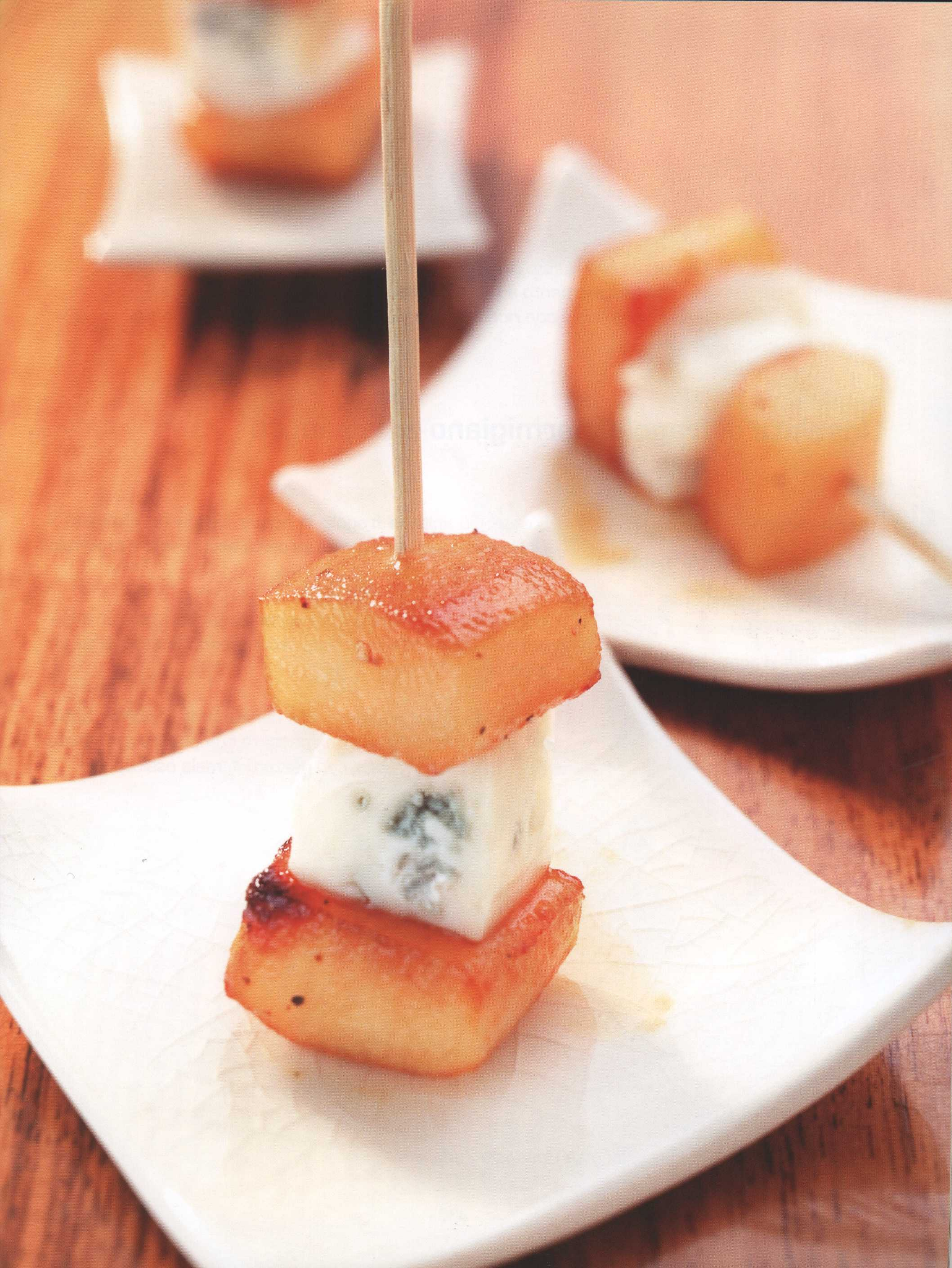
1 noce di burro

pepe nero

Pelate le pere e tagliatele in 4 spicchi, eliminate il torsolo centrale e ricavatene tanti piccoli cubetti (circa 1 cm per lato). Fate fondere il burro in una larga padella antiaderente e rosolatevi dolcemente le pere, glassandole con il miele a filo e girando spesso mentre si crea la caramellatura.

Spolverate con poco pepe macinato al momento e scolate su un vassoio foderato con carta da forno. Tagliate il formaggio a dadini uguali alle pere e componete degli spiedini mignon, alternando frutta e gorgonzola. Servite come antipasto o per accompagnare un buon bicchiere di vino all'aperitivo.

Preparazione 15 minuti
Cottura 10 minuti
Vino Verduzzo di Ramandolo



Le fragole con l'aceto balsamico sono ottime anche servite in accompagnamento a una bavarese a base di robiola o semplicemente con ricotta fresca, lavorata con un po' di zucchero.

Insalata di fragole, parmigiano e balsamico

per 4 persone

1 vaschetta di fragole mature

50 g di parmigiano poco stagionato

2 cucchiai d'aceto balsamico

Lavate più volte le fragole in acqua fredda ed eliminate il ciuffo verde, poi asciugatele su carta assorbente e tagliatele in 4 spicchi.

Affettate il parmigiano finemente aiutandovi con un pelapatate o con l'affetta-tartufo raccogliendo le scaglie su un piatto.

Disponete le fragole a spicchi e ponete nelle coppette, coprite con le scaglie sottili di formaggio e completate con l'aceto balsamico e, a piacere, con pezzetti di mela essiccati.

Preparazione 5 minuti
Vino Metodo Classico Franciacorta Dosaggio Zero



Per variare la ricetta potete sostituire le nocciole con albicocche essiccate tagliate a pezzettini. Potete inoltre modificare la presentazione spalmando il composto di formaggi su tartine di pane bianco.

Tronchetti di formaggio alle erbe e nocciole

per 4 persone

400 g di caprino

200 g di formaggio fresco spalmabile

1 cucchiaio di erbe aromatiche (basilico, timo, maggiorana, prezzemolo)

100 g di granella di nocciole

sale e pepe

In una terrina mescolate i formaggi amalgamandoli accuratamente. Unite le erbe tritate e 30 g di granella di nocciole. Insaporite il composto ottenuto con sale e pepe.

Sistemate la crema di formaggi su un foglio di carta da forno, arrotolandolo fino a formare un tronchetto. Ponete in frigorifero a rapprendere, scartatelo e passatelo nella granella rimasta.

Tagliate il tronchetto a tocchetti di 3 cm di altezza e sistemateli su un piatto da portata. Decorate, a piacere, con foglioline di sedano o di basilico e nocciole intere e servite.

Preparazione 10 minuti
Vino Friuli Collio Terrano



Potete preparare in anticipo la frutta sbucciata e tagliata ricordando di irrorare avocado e pera con succo di limone per non farli annerire, e conservando poi tutti i frutti già pronti in un contenitore a chiusura ermetica da riporre in frigorifero.

Spiedini salati di frutta

per 4 persone

1/2 melone

70 g di prosciutto crudo

1/4 d'ananas

70 g di speck

1 pera

150 g di gorgonzola piccante

1/2 avocado

60 g di salmone affumicato

10 olive giganti denocciolate

70 g di prosciutto cotto

Ricavate la polpa da ananas, melone e avocado e tagliatela a dadi. Sbucciate la pera. Per gli spiedini di prosciutto e melone: infilzate 1 dado di melone su uno stuzzicadenti con 1 fettina di prosciutto crudo avvolta su se stessa.

Per gli spiedini di ananas e speck: infilzate 1 cubetto d'ananas su uno stuzzicadenti e completate lo stuzzichino aggiungendo 1 fetta di speck ripiegata su se stessa.

Per gli spiedini di pera e gorgonzola: tagliate la pera a tocchetti e infilzateli su uno stuzzicadenti alternando i pezzi di frutta con cubetti di gorgonzola.

Per gli spiedini di avocado e salmone: avvolgete 1/2 fetta di salmone su se stessa e infilzatela su uno stuzzicadenti con 1 pezzo di avocado.

Per gli spiedini di olive e prosciutto cotto: arrotolate intorno a ogni oliva 1 striscia di prosciutto cotto e chiudete con uno stuzzicadenti. Decorate, a piacere, con foglie di erbe aromatiche.Servite gli spiedini come antipasto o come aperitivo.

Preparazione 10 minuti
Vino Metodo Classico Franciacorta Brut





Insalata di avocado, cicoria rossa, champignon e pancetta

per 4 persone

2 avocado maturi e sodi

100 g di cicorino rosso
o insalata trevisana

100 g di champignon

8 fettine di pancetta tagliata sottile

4 cucchiai di olio d'oliva extravergine

1 limone

sale e pepe

Dividete gli avocado in 4 spicchi, eliminate il nocciolo centrale, pelateli e tagliate la polpa nel senso della larghezza. Sistemateli in una terrina, condite con 1 cucchiaio di succo di limone e tenete a parte. Pulite e spezzettate l'insalata, tagliate i funghi champignon a fettine.

Tostate la pancetta in una padella antiaderente e, una volta croccante, spezzettatela. In una terrina mescolate il succo di limone rimasto con il sale e il pepe ed emulsionate con l'olio. Servite l'insalata in una ciotola capiente condita con la salsa al limone.

Preparazione 10 minuti
Cottura 2 minuti
Esecuzione facile
Vino Ortrugo



Insalatina di mela verde, peperoni e feta

per 4 persone

4 carote

1 mela verde

1 cetriolo

200 g di feta

10 olive nere denocciolate

4 filetti di peperone rosso e giallo grigliato sott'olio

3 cucchiai di olio d'oliva extravergine

menta fresca

sale e pepe

Tagliate i filetti di peperone a pezzetti e teneteli da parte. Pelate le carote e il cetriolo; tagliate le prime a listarelle e il secondo a rondelle. Tagliuzzate le olive e la feta a cubetti piccoli o a fettine.

Lavate e tagliate in 4 spicchi la mela, eliminate il torsolo e affettatela finemente. Componete l'insalatina mescolando direttamente nei piatti le carote, i cetrioli, i peperoni, il formaggio, le olive e la mela; condite con un pizzico di sale, pepe e olio d'oliva extravergine aromatizzato con poca menta sminuzzata.

Preparazione 5 minuti
Esecuzione facile
Vino Trentino Müller-Thurgau

Fragole e ananas al lime e menta

per 4 persone

1/2 ananas ben maturo

1 vaschetta di fragole

1 lime

2 cucchiai di zucchero

menta fresca

Eliminate la base e la buccia all'ananas e ritagliate la polpa a pezzetti. Lavate bene le fragole e tagliatele in 4 spicchi.

Spremete il lime e sciogliete lo zucchero nel suo succo. Lavate la menta e asciugatela con carta assorbente.

Mettete la frutta in una bacinella e conditela con il succo di lime e foglioline di menta. Lasciate insaporire il tutto per circa 10 minuti e servite in bicchieri freddi.

Preparazione 15 minuti
Vino nessun vino consigliato



Una variante di questa ricetta sono le pere alla "Bella Elena", cotte nella pentola a pressione con poca acqua aromatizzata alla vaniglia e servite con cioccolato fondente sciolto a bagnomaria con un goccio di latte.

Pere cotte con crema alla nocciola

per 4 persone

4 pere mature e sode

40 g di zucchero

1 limone non trattato

2 cucchiai di crema di nocciole

1 cucchiaio di fecola di patate

1/2 bicchiere di latte

30 g di granella di nocciola

sale

Lavate le pere e sistematele intere in piedi nella pentola a pressione. Unite un bicchiere scarso d'acqua, un pezzetto di buccia di limone, un pizzico di sale e lo zucchero.

Chiudete la pentola e cuocete per 10 minuti dall'inizio del sibilo. Terminata la cottura, togliete le pere e trasferitele su un piatto da portata. Unite al fondo di cottura la crema di nocciole e la fecola sciolta in 1/2 bicchiere di latte.

Portate a ebollizione mescolando e cuocete finché la crema inizia a ispessirsi. Versatela ancora calda sulle pere e cospargetele di granella di nocciola. Servitele tiepide o fredde.

Preparazione 10 minuti
Cottura 15 minuti
Vino Brachetto





Ananas cotto alla cannella e agrumi

per 4 persone

1 ananas maturo e sodo

4 stecche di cannella

2 arance

1 limone

2 cucchiai di zucchero di canna

1 cucchiaio di Maraschino
(o altro liquore chiaro)

Pulite l'ananas eliminando il ciuffo e la base dura. Tagliate la buccia in verticale ruotando il frutto ogni volta fino a ottenere tutto l'ananas pulito. Tagliatelo a dadolata e tenetelo da parte.

Spremete le arance e il limone e mettete la metà del succo in casseruola con lo zucchero.

Fate caramellare dolcemente e aggiungete l'ananas. Profumate con la cannella intera, il Maraschino e alzate la fiamma per 3 minuti. Aggiungete il resto del succo e fate raffreddare. Servite l'ananas in coppe di vetro.

Preparazione 10 minuti
Cottura 15 minuti
Vino nessun vino consigliato



Mela verde al basilico con ananas e uvetta al Rum

per 4 persone

2 mele verdi

1/2 ananas

30 g d'uvetta

1/2 bicchiere di Rum

1 cucchiaio di zucchero di canna

1/2 l d'acqua

100 ml di zucchero

1 mazzetto di basilico

Pulite l'ananas, tagliatelo a pezzettini e cospargetelo di zucchero di canna e foglie di basilico. Fate riposare in frigorifero per almeno per 4 ore.

Mettete a bagno l'uvetta nel Rum per 2/3 ore a temperatura ambiente. Preparate uno sciroppo facendo bollire l'acqua e lo zucchero; immergete il basilico in infusione. Nello stesso sciroppo immergete anche le mele 1 minuto ripetendo l'operazione per 3 volte.

Disponete le mele, l'ananas e l'uvetta in una coppa da macedonia e decorate, a piacere, con basilico fritto. Potete servire le coppe di frutta anche con una granella di frutta secca tostata o caramellata.

Preparazione 20 minuti
Cottura 15 minuti
Vino nessun vino consigliato

Potete accompagnare la torta di mandorle con una crema preparata montando 4 tuorli con 100 g di zucchero e 250 g di mascarpone e aromatizzata, a piacere, con poca cannella in polvere.

Torta di mandorle

per 1 torta

300 g di farina bianca "00"

300 g di mandorle

250 g di burro

250 g di zucchero

1 uovo

2 tuorli

lievito per dolci

sale

Tritate le mandorle con la buccia in modo grossolano su un tagliere e tenetele da parte. Mescolate il burro ammorbidito con lo zucchero, l'uovo, i tuorli, la farina setacciata, un pizzico di sale e uno di lievito.

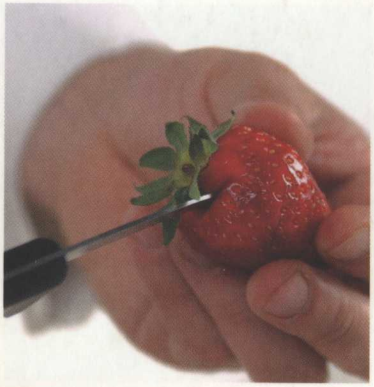
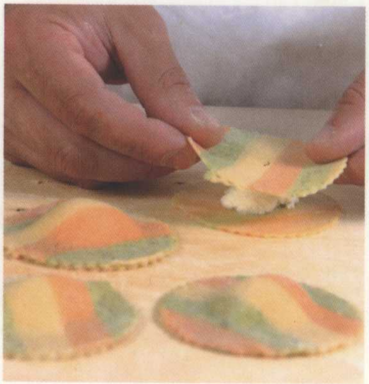
Unite all'impasto le mandorle precedentemente tagliuzzate. Imburrate e infarinate leggermente una teglia da forno del diametro di 26 cm e distribuitevi l'impasto.

Cuocete la torta in forno caldo a 160-170°C per 40-50 minuti. Lasciatela raffreddare e servitela tagliata a fette o a quadretti.

Preparazione 20 minuti
Cottura 40 minuti
Vino Colli di Parma Malvasia Dolce

A SCUOLA DI CUCINA

ATTREZZI, TECNICHE, RICETTE E PREPARAZIONI DI BASE ILLUSTRATE STEP BY STEP



Qual è il segreto per ottenere una pasta sfoglia perfetta? Che cos'è il fondo bruno? Come si lega un arrosto? Come si puliscono i carciofi? Con la Scuola di Cucina troverete tutte le risposte ai vostri dubbi e apprenderete velocemente i segreti e le tecniche per preparare piatti a prova di chef. Ogni sezione è arricchita da preziose indicazioni sugli attrezzi indispensabili in cucina e da una selezione di ricette facili e appetitose.

ISBN 978-88-6154-144-3




1

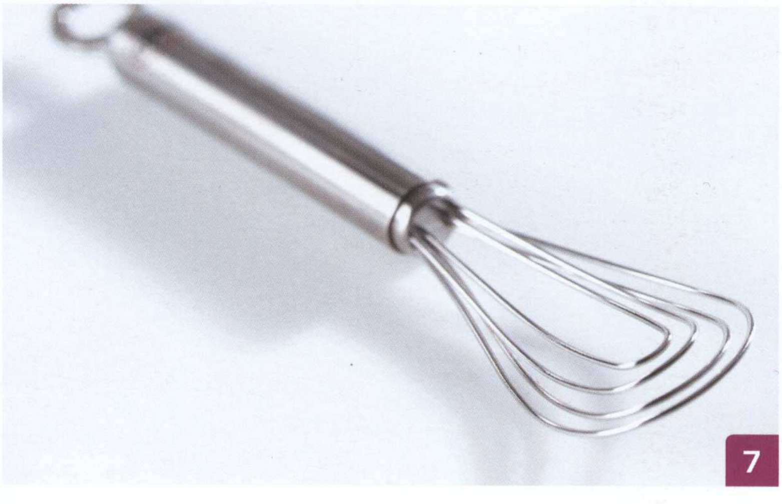

2


3


4

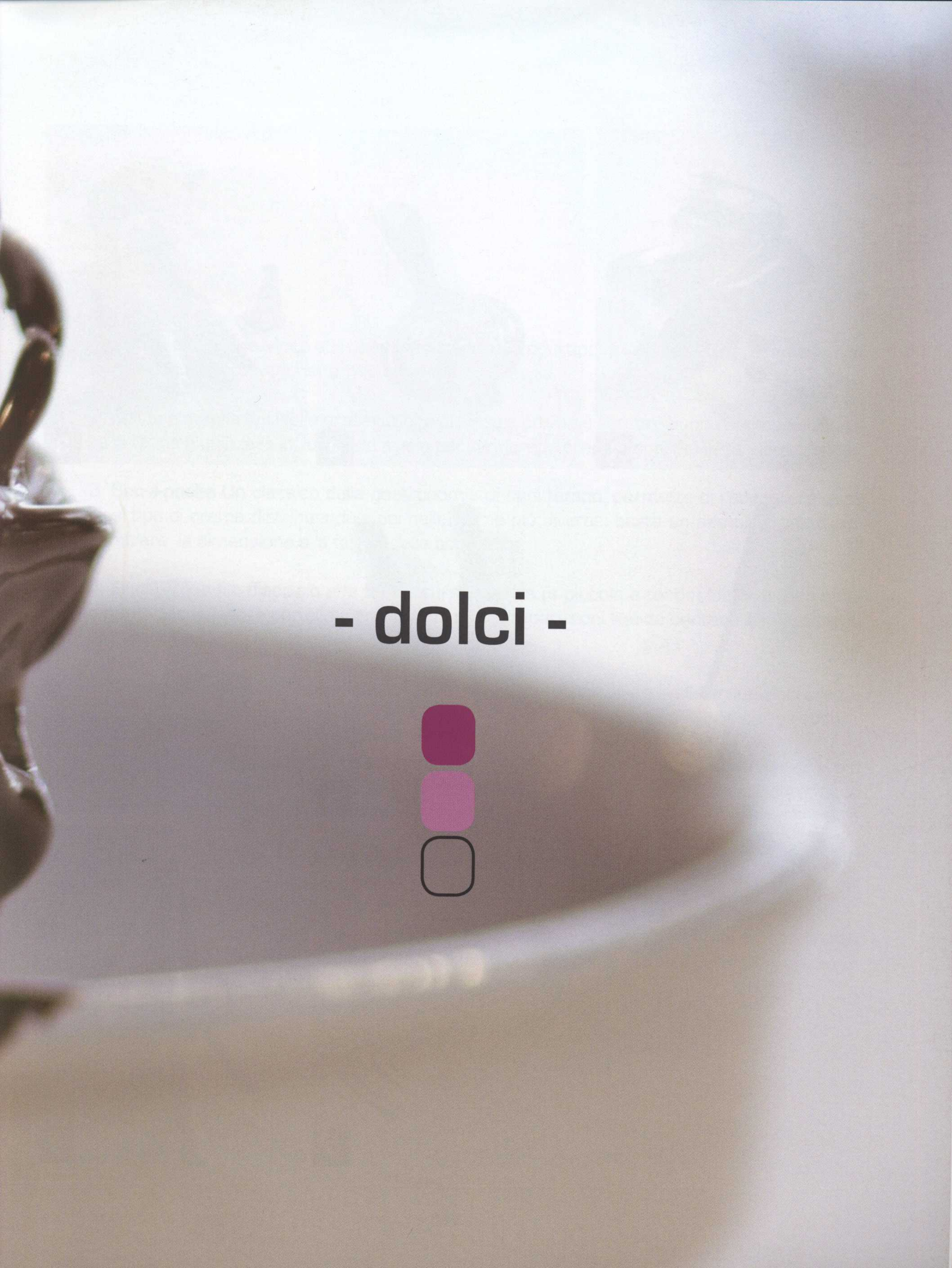

5


6


7


8

- dolci -



1. **Fruste elettriche** Molto utili nella preparazione di ogni tipo di salsa o crema, queste fruste permettono un notevole risparmio di tempo ed energia.

2. **Colino a maglie fini** Nella preparazione di salse e creme è sempre buona norma setacciare la farina e utilizzare lo zucchero a velo per rendere le preparazioni più lisce e omogenee.

3. **Sac-à-poche** Un classico della gastronomia di ogni tempo, permette di raccogliere qualsiasi tipo di crema distribuendola poi nelle forme più diverse: basta un semplice gesto per cambiare la dimensione e la forma della bocchetta.

4. **Frullino** È in filo d'acciaio e la sua misura speciale (è piccolo e tondo) lo rende uno strumento indispensabile per eliminare i grumi nelle preparazioni liquide contenute in recipienti stretti.

5. **Spatole in acciaio** Utilissime in cucina per spalmare, distribuire e livellare qualsiasi crema o glassa su torte e biscotti rendendo le vostre preparazioni una delizia anche per gli occhi.

6. **Cioccolatiera** Un attrezzo indispensabile per fondere il cioccolato a bagnomaria: le tre sporgenze permettono di appoggiare saldamente la casseruola al bollitore sottostante; la ceramica mantiene caldo più a lungo il cioccolato fuso.

7. **Frusta piatta** La forma diversa dal solito è stata studiata per mescolare piccole quantità. Perfetta per emulsionare salse piuttosto liquide, creme e pastelle.

8. **Chinois** Il colino "cinese" è fondamentale per evitare grumi o altri elementi indesiderati (filamenti d'uovo formatisi in cottura, semi di frutti di bosco) nelle salse e nelle creme; è sempre utile passare al setaccio i preparati liquidi o cremosi.

- meringhe-

Ingredienti per 30 meringhe

100 g di albume
200 g di zucchero

1. Versate gli albumi in una bacinella, unitevi lo zucchero e montate a neve il composto.

2. Lavorate gli albumi fino a quando, immergendo la frusta nel composto, si formeranno delle punte dure.

- Aggiungendo un pizzico di sale monterete gli albumi più facilmente. Inoltre, vi raccomandiamo di non tenere in mano troppo a lungo il sac-à-poche con il composto: il calore tende a sciogliere il composto e, di conseguenza, durante la cottura, aumenta la probabilità che la meringa si "smonti". Fate sempre molta attenzione alla temperatura del forno: le meringhe, infatti, devono semplicemente asciugare, non cuocere.


1


3


2

3. Distribuite il composto in una teglia ricoperta con carta da forno aiutandovi con un sac-à-poche. La cottura a basse temperature è il metodo migliore per preparare le meringhe, che in questo modo si asciugano meglio. Si possono cuocere anche a 100°C abbreviando il tempo di cottura, che varia da 1 a 3 ore a seconda delle dimensioni. Le meringhe si possono anche colorare con coloranti alimentari, da aggiungere al momento di montare gli albumi a neve ferma.



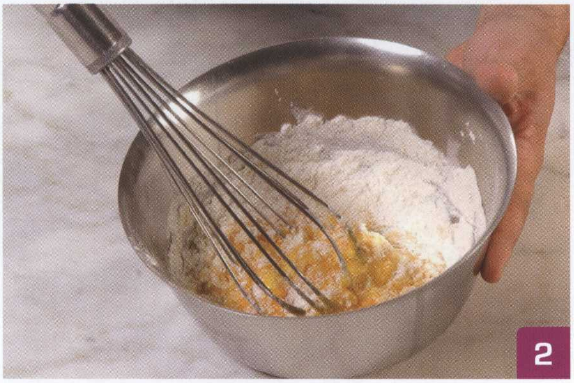
- crema pasticcera -

Ingredienti

1 l di latte, 6 tuorli
200 g di zucchero
120 g di farina bianca "00"
1 bacca di vaniglia
zucchero a velo, sale

1. Fate scaldare il latte sul fuoco unendo 1 bacca di vaniglia per aromatizzare.


1


2

● Per ottenere la crema chantilly unite alla crema pasticcera preparata 70 ml di panna fresca montata. Per alleggerire la crema pasticcera potete sostituire 1/3 della farina con amido di mais.

2. Sbattete lo zucchero, i tuorli e la farina setacciata fino a ottenere un composto omogeneo.

3. Versate il composto di zucchero, uova e farina nel latte caldo e mescolate.


3


4

4. Cuocete a fuoco moderato, continuando a mescolare fino a far addensare il composto. Al primo bollore togliete dal fuoco ed eliminate la vaniglia. Trasferite la crema in una terrina, spolverate con zucchero a velo e coprite con pellicola (deve essere ben aderente alla crema per evitare che si indurisca in superficie). Conservate la crema in frigorifero.



- semifreddo -

Ingredienti per 6 persone

200 g di zucchero
4 uova
400 ml di panna fresca
4 g di gelatina

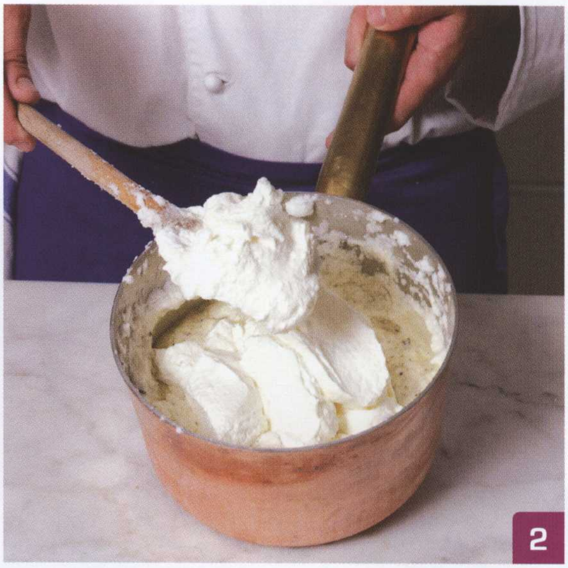
1. Montate uova e zucchero a bagnomaria con una frusta (o con il frullatore a immersione).



1

● A questa ricetta base potete aggiungere, a vostro piacere, i più svariati ingredienti (nella ricetta qui a fianco è stato scelto del torrone). Potete raffreddare il composto in freezer in stampi monoporzione rivestiti di pellicola o leggermente inumiditi con poca acqua.

2. Aggiungete alle uova la farina, precedentemente setacciata con il lievito, e amalgamate con una spatola, lavorando il composto dal basso verso l'alto affinché incorpori aria.



2



3

3. Unite al composto di base gli ingredienti che preferite (frutta secca, frutti di bosco, torrone).

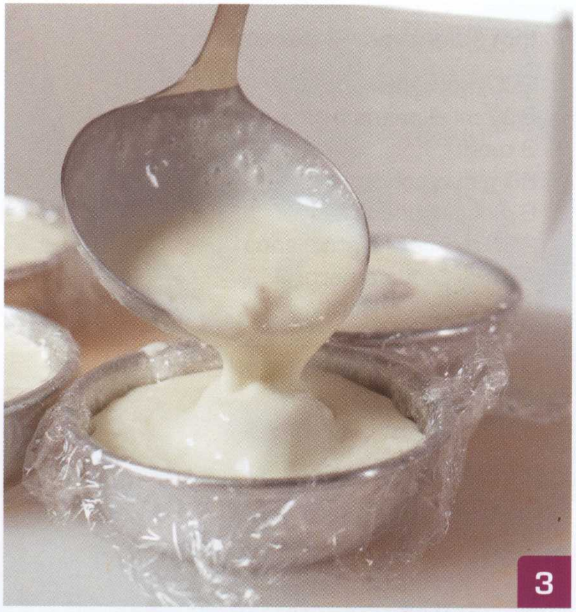
- bavarese -

Ingredienti per 4 persone

4 tuorli
250 ml di panna fresca
60 g di zucchero
250 ml di latte intero
10 g di gelatina in fogli
1 bustina di vanillina







1. Sbattete i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto omogeneo. Scaldate il latte con la vanillina, toglietelo dal fuoco e unitelo alle uova mescolando. Rimettete il composto in una casseruola e portate a ebollizione mescolando. Appena comincia a bollire, spegnete, incorporate i fogli di gelatina, precedentemente ammorbiditi in acqua fredda, uno alla volta mescolando e fate raffreddare.

2. Quando la crema si sarà raffreddata, montate la panna e incorporatela al composto.

3. Riempite gli stampini e fate rassodare in frigorifero per almeno 3-4 ore prima di servire.

● Aspettate che la crema si sia raffreddata prima di unire la panna montata che, altrimenti, rischierebbe di sciogliersi e perdere volume. Per sformare più agevolmente la bavarese basterà immergere lo stampo per qualche secondo in acqua calda.

- budino -

Ingredienti per 4 persone

300 ml di latte
200 ml di panna fresca
3 tuorli
80 g di zucchero
6 g di gelatina in fogli
200 g di cioccolato bianco
20 g di cacao amaro
1 cucchiaio di Rum



1



2

● Potete variare la presentazione del budino facendolo rassodare in stampi monoporzione dalle forme più diverse.

1. Sbattete i tuorli con lo zucchero e unitevi il cacao e il Rum.

2. Fate bollire la panna con il latte e unitevi il cioccolato a scaglie. Togliete dal fuoco e unitevi la gelatina precedentemente ammollata e strizzata.



3



4

3. Versate il composto di latte sui tuorli sbattendo con una frusta

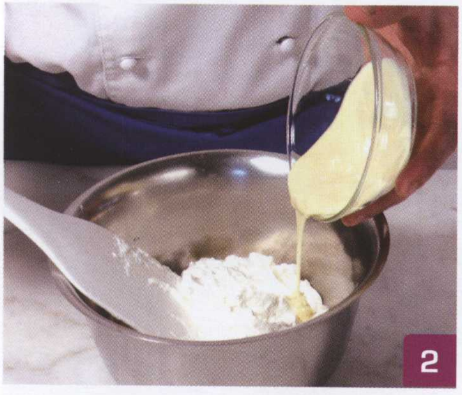
4. Versate il composto in uno stampo da terrina leggermente inumidito. Fate riposare in frigorifero per 1 ora e sformate.

- mousse -

Ingredienti per 4 persone

200 g di frutti di bosco
100 ml di panna fresca
1/2 cucchiaino di agar agar
80 g di zucchero di canna
100 g di cioccolato bianco
1 limone non trattato









● Amalgamando il composto di panna al resto degli ingredienti fate molta attenzione a mescolare dal basso verso l'alto, in modo da incorporare aria e non smontare la mousse.

1. Scaldate i frutti di bosco in padella con la scorza del limone, lo zucchero e l'agar agar.

2. Unite il cioccolato fuso a bagnomaria alla panna precedentemente montata.

3. Unite i frutti di bosco alla crema di panna e cioccolato bianco.

4. Mescolate delicatamente dal basso verso l'alto. Mettete a rassodare in frigorifero per 1 ora.

- sorbetto -

Ingredienti per 4 persone

2 limoni non trattati
850 ml d'acqua
170 g di zucchero
200 g di panna montata

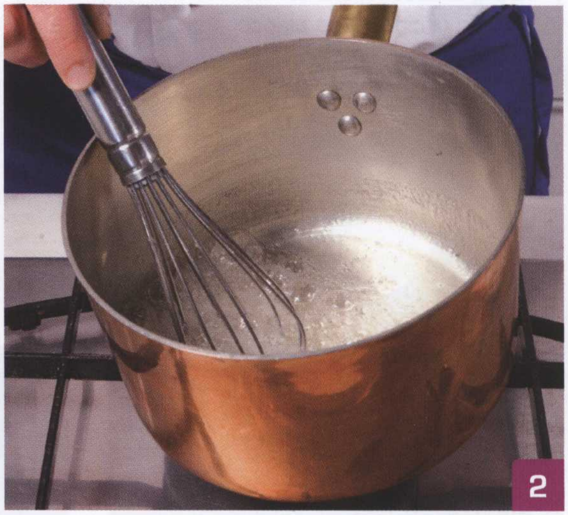


1

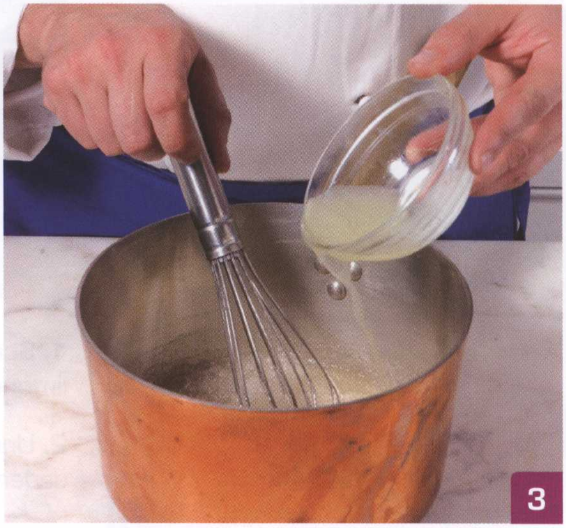
● Potete variare la ricetta base del sorbetto sostituendo la panna con 1 albume montato a neve ben ferma e unito al composto d'acqua, zucchero e limone una volta raffreddato. Potete inoltre aggiungere 150 ml d'acqua frizzante al composto se desiderate ottenere un sorbetto più fluido.

1. Grattugiate la buccia dei limoni e spremetene il succo.

2. Fate sciogliere in un pentolino sul fuoco lo zucchero nell'acqua.



2

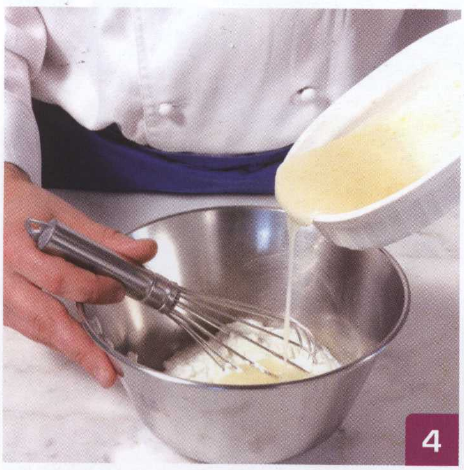


3

3. Mescolate fino a quando il composto avrà preso la consistenza di uno sciroppo. Unite ora la scorza e il succo dei limoni; continuate la cottura per 15 minuti e fate raffreddare.

4. Montate la panna e unitevi lo sciroppo di zucchero e limone freddo. Mescolate e fate ghiacciare in freezer per qualche ora. Frullate (o mantecate alla gelatiera) e servite.

5-6. In alternativa potete evitare di utilizzare la panna e riporre lo sciroppo di zucchero e limone in freezer per qualche ora, prelevando ogni mezz'ora dal freezer il composto e raschaindolo con un cucchiaio in modo che non diventi un unico blocco di ghiaccio.


4


5


6



- ganache -

Ingredienti per una torta di 28 cm di diametro

200 g di cioccolato
50 g di burro
25 ml di panna fresca



1



2



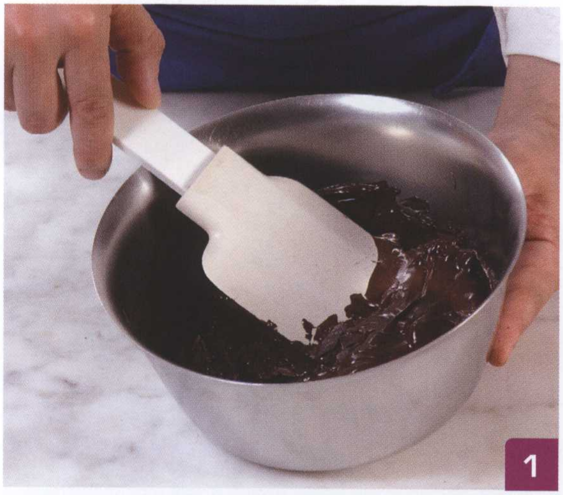
1. Sciogliete il burro e il cioccolato a bagnomaria; unite infine la panna.

2. Stendete la ganache ottenuta sulla torta aiutandovi con una spatola.

- copertura -

Ingredienti per una torta di 28 cm di diametro

400 g di cioccolato fondente
25 ml di Rum


1


2



1. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria, unitevi, a piacere il liquore e mescolate.

2. Versate il composto di cioccolato ottenuto sulla torta posta su una griglia.

● Per rendere la copertura più lucida potete aggiungere al cioccolato a bagnomaria 8 g di gelatina ammollata e strizzata.

- marzapane -

Ingredienti

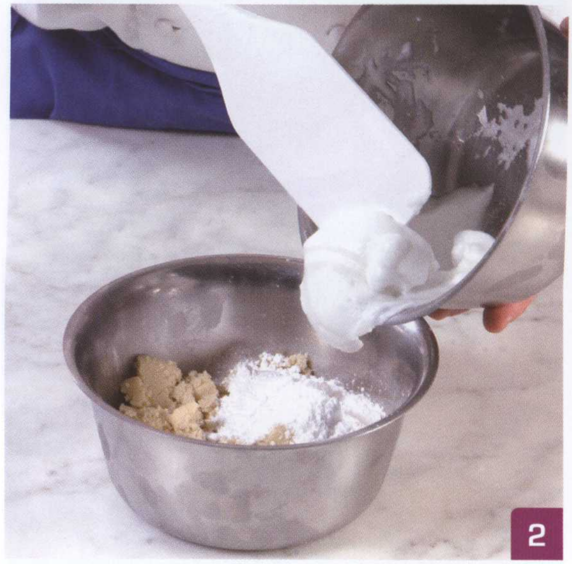
900 g di mandorle dolci
1/2 kg di zucchero a velo
1/2 albume
100 g di miele

1. Riducete le mandorle in pasta con il mixer e unitevi lo zucchero a velo e il miele.

2. Aggiungete al composto l'albume montato a neve ben ferma.

3. Impastate bene gli ingredienti fino a ottenere una massa liscia.


1


2


3







4. Tagliate una fetta dal panetto e stendetela a uno spessore di 1 mm.

5. Con un coppapasta ricavate dalla pasta di mandorle alcuni dischi.

6. Formate una rosa con i dischi ottenuti, spolverizzate con lo zucchero a velo e lasciate asciugare per 8 ore.

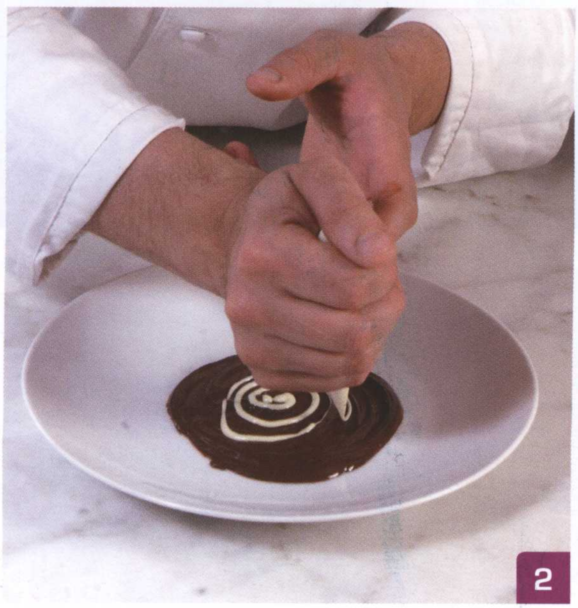


Con la pasta di mandorle potete realizzare dei biscotti: aiutandovi con un sac-à-poche con bocchetta rigata formate dei ciuffetti grossolani su una teglia foderata con carta oleata. Ponete al centro di ogni biscotto 1 ciliegia candita e lasciate asciugare una notte. Infornate i biscotti a 250°C per 2 minuti. Fate raffreddare e servite.

- decorare con il cioccolato -

1-2. Per creare una decorazione che serva da base a un dessert da impiattare distribuite il cioccolato fondente sciolto nel piatto e allargatelo con un cucchiaio. Distribuite il cioccolato bianco, precedentemente sciolto, sulla base di fondente disegnando una spirale (per la preparazione del cioccolato vedi pag. 468).


1


2


3


4

3. Con uno stuzzicadenti, partendo dall'interno della spirale, tracciate delle linee rette tipo raggi verso l'esterno del piatto alternandole a linee-raggi disegnati verso il centro.

4. Spalmate il cioccolato fuso su carta da forno e decorate con frutta secca in granella; mettete in freezer a solidificare

5. Spalmate il cioccolato fuso su carta da forno e decorate i dischi ottenuti con il cioccolato bianco fuso e travasato nel cono di carta da forno.


5


6

6. Munitevi di foglie di piante aromatiche, lavatele, asciugatele accuratamente e spennellate solo sulla parte frontale della foglia il cioccolato fuso temperato. Mettete in freezer per 5-6 minuti a raffreddare.

7. Staccate con molta delicatezza il cioccolato solidificato dalle foglie (le foglie non possono essere riutilizzate).


7



8. Scaldate una teglia lavata e asciugata in forno a 40°C; spatolate sulla teglia ancora calda un foglio sottile di cioccolato dello spessore di 2 mm; fare raffreddare nel frigorifero per qualche minuto: il foglio di cioccolato deve risultare morbido.

9. Aiutandovi con una spatola formate dei ventagli tenendo ferma con le dita la base del ventaglio di cioccolato.

10. In alternativa, sempre aiutandovi con una spatola, ricavate dei sigari arrotolandoli delicatamente fino a ottenere la grandezza desiderata.







- cioccolato bianco e nero -

1-2. Sciogliete il cioccolato bianco a bagnomaria o al microonde. Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria o al microonde.

3-4. Piegate a triangolo un foglio di carta da forno e tagliatelo con un coltello. Piegate il foglio a cono facendo combaciare le 3 punte e ripiegate gli angoli per chiuderlo.

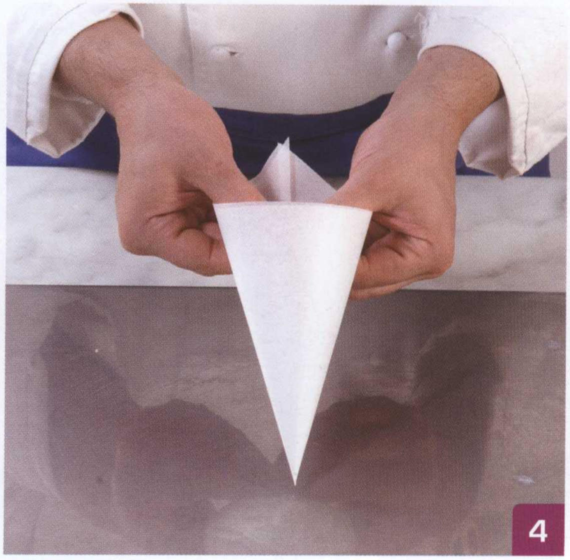
5-6. Versate il cioccolato fondente precedentemente temperato nel cono di carta da forno ottenuto.

7-8. Fate dei disegni tipo zig-zag o triangoli con il cioccolato temperato su un foglio di carta da forno e fateli raffreddare in freezer fino a quando non si saranno solidificati.


1


2


3


4

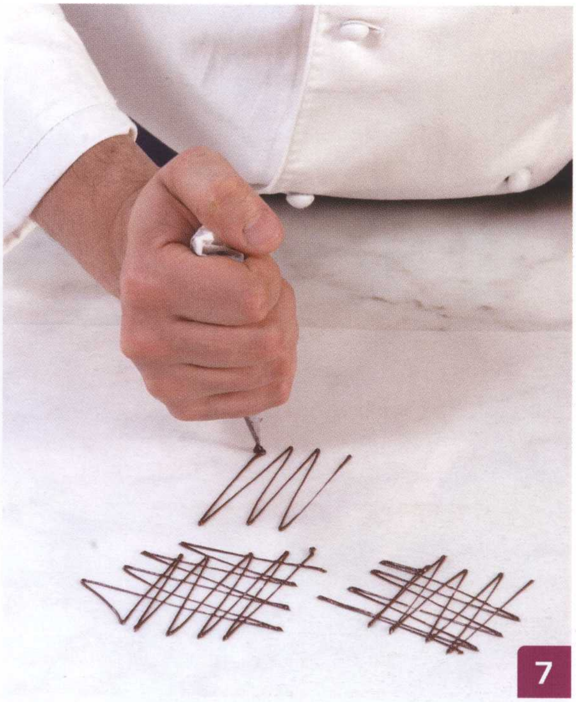


5

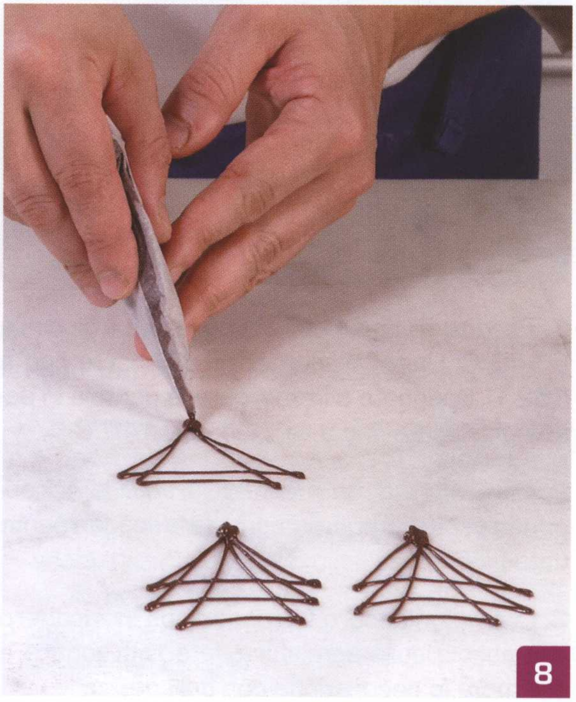


6

- Temperare il cioccolato significa fondere il cioccolato a 50°C, toglierlo dal fuoco e farlo raffreddare fino alla temperatura di 28°C. A questo composto vengono aggiunti 300 g di cioccolato fondente. Si riscalda il cioccolato sul fuoco alla temperatura di 37°C e si riporta la temperatura a 31°C dopo averlo tolto dal fuoco.



7



8

- zucchero colato -

Ingredienti

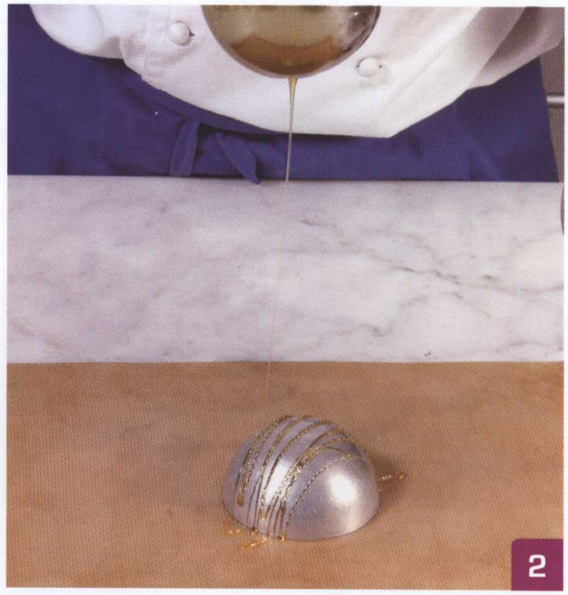
1/2 kg di zucchero
200 g di glucosio
300 ml d'acqua
5 g di acido citrico

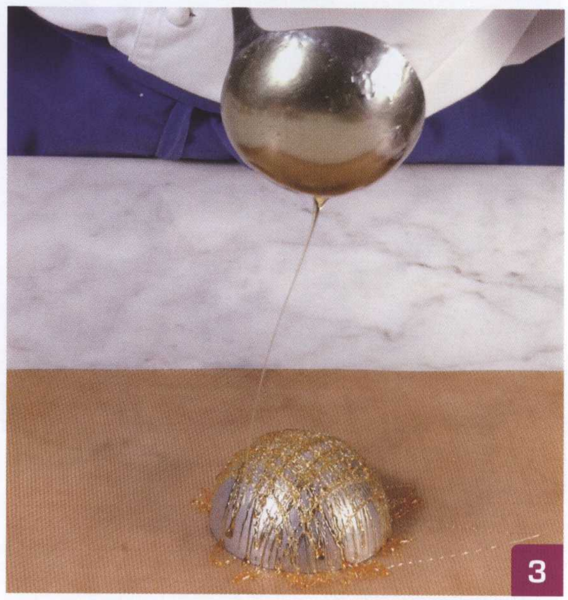


1. Portate l'acqua con lo zucchero e il glucosio a 140°C. Unite l'acido citrico e cuocete fino a 152°C. Spegnete e immergete la pentola in acqua ghiacciata fino a raggiungere 140°C.

2. Con l'aiuto di un mestolo versate lo sciroppo di zucchero su una semisfera leggermente unta d'olio.

3. Create un decoro formando con lo zucchero un reticolo sulla semisfera; fate raffreddare e sformate la decorazione con delicatezza.



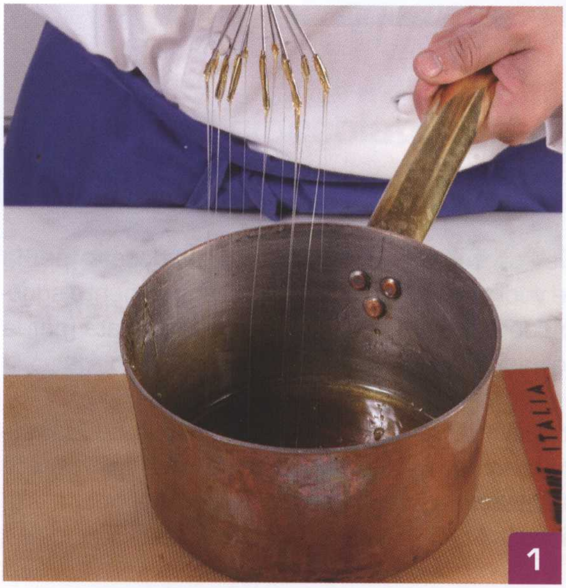


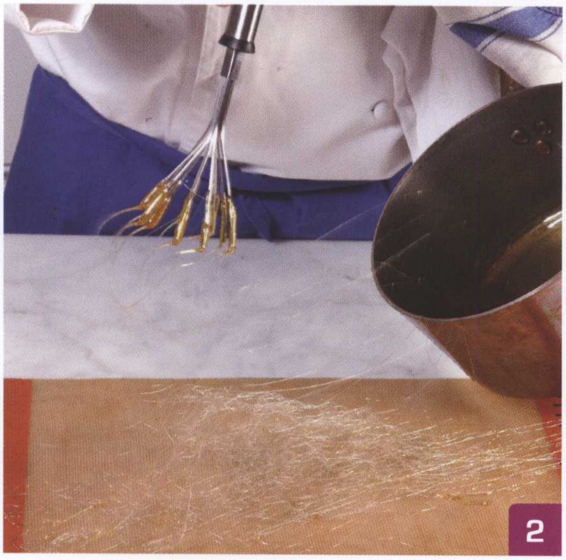
● È consigliabile non mescolare lo sciroppo durante la cottura per evitare la cristallizzazione dello zucchero e la diminuzione della temperatura.

- zucchero filato -

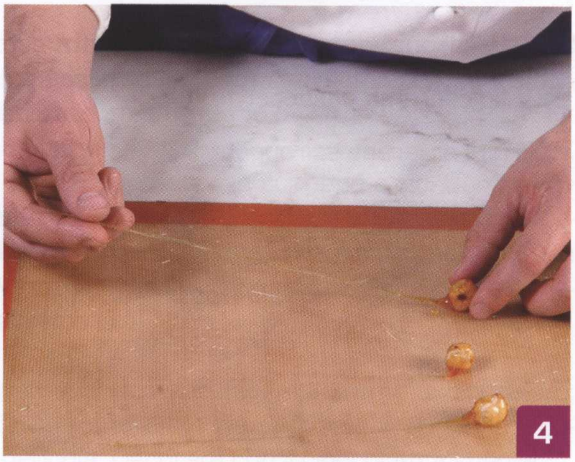
1. Portate il composto di zucchero e acqua a 120°C, immergete una forchetta e iniziate a muoverla per formare fili di zucchero.

2. Adagiate su un foglio di silpat o di carta da forno i fili ottenuti e modellateli, ancora caldi, a piacere, nelle forme che preferite.


1


2


3


4

3. Portate la miscela di acqua e zucchero a 110°C; immergete nel composto delle nocciole.

4. Fate rapprendere lo zucchero sul frutto e, tirando, formate dei fili; lasciate asciugare.

● Per conservare a lungo lo zucchero potete utilizzare del sale di silicio. Mettete il sale sul fondo di un contenitore ermetico, adagiatevi poi un foglio di carta da forno e, in ultimo, le decorazioni di zucchero. Chiudete bene il contenitore. Il sale servirà a eliminare l'umidità.



Coppa alla crema, amarene e meringa

per 4 persone

1/2 kg di crema pasticcera

200 g di amarene sciroppate

100 g di meringa

Sistemate a strati in 4 bicchieri la crema pasticcera (per la preparazione vedi pag. 452), le amarene leggermente sgocciolate dal liquido di conserva e la meringa sbriciolata (per la preparazione vedi pag. 450).

Ponete le coppe in frigorifero fino al momento del consumo. In alternativa alla crema pasticcera alla vaniglia potete utilizzare della panna montata zuccherata o del gelato alla crema o al fiordilatte.

Preparazione 30 minuti
Cottura 25 minuti



Mousse al cioccolato al latte

per 4 persone

400 ml di panna fresca

1,5 fogli di gelatina

3 cucchiai di zucchero

2 albumi

2 cucchiai di caffè solubile

Tagliate 20 g di cioccolato a scaglie e tenete da parte, poi tagliate il resto grossolanamente. Scaldate lo zucchero con 6 cucchiai d'acqua fino a renderlo denso.

Montate gli albumi e versatevi lo sciroppo a filo. Continuate a montare finché il composto si raffredda. Ammollate la gelatina. Scaldate 2 cucchiai d'acqua con il caffè e scioglietevi la gelatina. Versate sugli albumi montati, poi unite il cioccolato fuso a bagnomaria.

Montate la panna e incorporatela alla crema di cioccolato, versate in 6 tazze e lasciate rapprendere in frigorifero coprendo con pellicola. Decorate con il cioccolato a scaglie.

Preparazione 20 minuti
Cottura 5 minuti

Coppa fredda con chantilly e lamponi

per 6 persone

600 g di crema chantilly

9 savoiardi

1 vaschetta di lamponi

1 limone non trattato

1 cucchiaino di zucchero

Preparate la crema chantilly seguendo il procediemnto descritto a pag. 452 e tenetela da parte.

Pulite i lamponi con un panno, metteteli in un pentolino e cuoceteli a fiamma bassa con 1 bicchiere d'acqua e 1 cucchiaino di zucchero. Quando inizieranno a caramellare, trasferiteli in un mixer a bicchiere, frullateli e tenete da parte.

Bagnate i savoiardi con lo sciroppo di lampone preparato, quindi disponeteli a strati in 4 bicchieri di vetro, alternando con la crema chantilly e terminando con i savoiardi e poco succo di lamponi. Fate rassodare la crema in frigorifero per 1 ora, quindi servite le coppe decorando, a piacere, con 1 lampone.

Preparazione 30 minuti
Cottura 25 minuti





Semifreddo allo zabaione con coulis di fragole

per 6 persone

400 ml di panna fresca

150 ml di Moscato d'Asti

100 g di zucchero

20 g di zucchero di canna

6 tuorli, 4 albumi

8 g di fogli di gelatina

Per il coulis

200 g di fragole

50 g di zucchero

175 ml d'acqua

Montate i tuorli con lo zucchero e il Moscato a bagnomaria a 50°C, fino a ottenere un composto soffice e cremoso; unite la gelatina ammorbidita in acqua fredda e fate sciogliere. Aggiungete la panna montata e in ultimo gli albumi montati a neve ferma.

Mettete il composto in stampi di alluminio monoporzione leggermente inumiditi con dell'acqua e fate raffreddare in congelatore per circa 4 ore.

Nel frattempo preparate il coulis mettete le fragole mondate in un pentolino con l'acqua e lo zucchero; portate a bollore, togliete dal fuoco e frullate.

Rimettete sul fuoco fino a ottenere un composto mediamente denso. Sformate il semifreddo e servitelo decorando con il coulis di fragole e, a piacere, con qualche amarettino.

Preparazione 20 minuti
Cottura 20 minuti



Mini charlotte al cioccolato al latte

per 4 persone

230 g di cioccolato al latte

150 ml di panna fresca

150 g di zucchero

20 savoiardi

4 uova

4 cucchiai di liquore
al fior d'arancia

sale

Foderate 4 stampi piccoli a cerniera con carta da forno. Allungate il liquore con poca acqua e inumiditevi i savoiardi disposti su un vassoio per profumarli. Rifilateli a seconda dell'altezza degli stampi e foderatevi i lati degli stampini.

Fondete dolcemente il cioccolato a microonde o bagnomaria e unitevi poi la panna. Separate le uova, montate gli albumi con un pizzico di sale unendo gradualmente lo zucchero (sarebbe meglio preparare un caramello chiaro con lo zucchero e poca acqua e versarlo a filo sugli albumi) e unite i tuorli alla crema di cioccolato.

Amalgamate i due composti delicatamente e versate negli stampi. Lasciate riposare in frigorifero per 1 notte. Servite le mini charlotte dopo averle sformate.

Preparazione 30 minuti
Cottura 10 minuti



Panna cotta al cioccolato e caffè

per 8 persone

200 ml di latte

200 ml di panna fresca

200 g di cioccolato fondente

3 cucchiai di zucchero

1 tazzina di caffè espresso zuccherato

2 fogli di gelatina

Portate a ebollizione il latte e la panna insieme allo zucchero. Versatevi il caffè zuccherato e la gelatina ammollata in acqua fredda e strizzata. Amalgamate bene il tutto e lasciate intiepidire.

Nel frattempo tritate il cioccolato fondente e unitelo alla base di latte appena tiepida sciogliendolo con una frusta.

Riempite con il composto ottenuto 8 stampini in gomma o i classici stampi da crème caramel foderati con la pellicola. Fate rapprendere il dessert in frigorifero per almeno 3 ore. Servite la panna cotta decorando a piacere.

Preparazione 20 minuti
Cottura 10 minuti



Crema al mascarpone e frutti di bosco

per 4 persone

250 g di mascarpone

3 uova

125 g di zucchero

1 limone non trattato

2 cucchiai di Limoncello

300 g di frutti di bosco (fragoline, lamponi, more)

1 rametto di menta

sale

In una terrina sbattete i tuorli con 120 g di zucchero e un pizzico di sale fino a renderli gonfi e spumosi. Unite il mascarpone, il Limoncello e poca scorza di limone grattugiata.

Montate gli albumi a neve e uniteli delicatamente al composto. Versate la crema nelle coppette individuali, copritele con pellicola trasparente e ponetele in frigorifero a rassodare.

Preparate una salsa ai frutti di bosco mettendo metà dei frutti ben lavati in una padella antiaderente, unite 1 cucchiaino di zucchero e 1/2 cucchiaio d'acqua; lasciateli cuocere per 5 minuti aggiungendo altra acqua se necessario.

Prima di servire la crema di mascarpone, distribuitevi sopra la salsa ai frutti di bosco rimasti e decorate con 1 rametto di menta.

Preparazione 10 minuti
Cottura 5 minuti

Crème caramel

per 6 persone

350 ml di latte

150 ml di panna

120 g di zucchero

4 uova

1 tuorlo

1/2 baccello di vaniglia

per il caramello

100 g di zucchero

4 cucchiai d'acqua

Portate a ebollizione il latte con la vaniglia e cuocete a fuoco basso per circa 30 minuti; poi fate raffreddare ed eliminate la vaniglia.

Preparate il caramello sciogliendo lo zucchero con l'acqua e cuocete fino a ottenere un caramello piuttosto scuro; quindi versatelo in stampini monoporzione ricoprendone interamente la base.

Montate le uova con lo zucchero, poi unite il latte e mescolate bene. Versate la crema negli stampini e cuoceteli in forno a bagnomaria a 180°C per circa 35 minuti. Sfornate e fate raffreddare; ponete il crème caramel in frigorifero per 3 ore, sformatelo e servitelo.

Preparazione 20 minuti
Cottura 65 minuti





Tiramisù in coppa al cioccolato

per 4 persone

8 biscotti savoiardi

100 ml di liquore all'uovo

80 g di cioccolato al latte

4 cucchiai di panna fresca

4 tuorli

2 cucchiai di zucchero

60 g di mascarpone

1 cucchiaio di Marsala dolce

per decorare

1 cucchiaio di caffè solubile

Tagliate i savoiardi a metà e inzuppateli nel liquore all'uovo, quindi disponeteli sul fondo dei bicchieri in senso verticale, in modo da farli aderire ai lati. Sciogliete il cioccolato al microonde o a bagnomaria con la panna e versatelo tiepido nei bicchieri.

Sbattete i tuorli e lo zucchero in un pentolino dal fondo semisferico a bagnomaria (meglio se la cottura avviene in sospensione su vapore) sempre sbattendo fino a far triplicare di volume il composto. Quindi unite il Marsala e continuate a mescolare con la frusta.

Togliete dal fuoco e immergete in acqua e ghiaccio per bloccarne la cottura. Incorporatevi poi il mascarpone e riempite i bicchieri. Lasciate riposare 5 minuti, spolverate con il caffè in polvere e decorate a piacere con cialde.

Preparazione 40 minuti
Cottura 20 minuti



Semifreddo al torrone e salsa al gianduia

per 4 persone

100 g di zucchero

4 uova

400 ml di panna fresca

150 g di torrone alle nocciole

1/2 cucchiaino di polvere di caffè

sale

per la salsa al gianduia

50 g di cioccolato gianduia

20 ml di panna fresca

Montate i tuorli e lo zucchero con una frusta elettrica finché si gonfieranno e diventeranno di colore giallo chiaro. Montate la panna e incorporatela delicatamente al composto.

Montate gli albumi con un pizzico di sale e tritate finemente il torrone (prima al coltello e poi al mixer brevemente). Unite con un cucchiaio di legno gli albumi montati alla massa, precedentemente ottenuta, con movimenti dal basso verso l'alto per non farli smontare.

Aggiungete il torrone sbriciolato (tenendone da parte qualche cucchiaio per decorare) e la polvere di caffè e riempite 4 stampini in alluminio o da crème caramel. Lasciate in freezer per almeno 3 ore.

Al momento di servire, scaldate sul fuoco la panna e, fuori dalla fiamma, unitevi il cioccolato tritato e lasciatelo sciogliere. Sformate i semifreddi e serviteli con la salsa gianduia e scaglie di torrone.

Preparazione 20 minuti
Cottura 5 minuti

Bavarese al cioccolato bianco e gelsomino

per 4 persone

250 ml di latte

300 ml di panna fresca

50 g di zucchero

100 g di cioccolato bianco

3 tuorli, 3 fogli di gelatina

1 baccello di vaniglia

60 g di fiori di gelsomino, sale

per la salsa

50 g di zucchero

100 ml di latte

sciroppo alla menta

per decorare

fiori di gelsomino

Ammollate la gelatina in acqua fredda. Portate a ebollizione il latte con i fiori di gelsomino, un pizzico di sale e la vaniglia.

In una terrina sbattete i tuorli con lo zucchero, unite il latte caldo e cuocete mescolando finché la crema inizia a velare il cucchiaio. Passate al colino fine e unite alla crema calda il cioccolato tagliato a scagliette e la gelatina strizzata. Mescolate fino a sciogliere il tutto e lasciate intiepidire.

Montate la panna e incorporatela alla crema, versate in uno stampo e ponete in frigorifero a raffreddare. Fate bollire il latte con lo zucchero, unite lo sciroppo alla menta e lasciate raffreddare. Servite la bavarese di cioccolato accompagnando con la salsa alla menta e decorando con fiori di gelsomino.

Preparazione 25 minuti
Cottura 10 minuti



Biancomangiare di mandorle

per 6 persone

400 g di mandorle dolci sbucciate

5 mandorle amare

200 g di zucchero

250 g di amido di mais

1 limone non trattato

1 cucchiaino di acqua di zagare

sciroppo di fragola

olio di mandorle dolci

cannella in polvere

sale

Pestate le mandorle nel mortaio o nel frullatore fino a ridurle a una pasta fine; poi mescolatele con 1 l d'acqua fino a ottenere una crema e fate riposare per circa 4 ore.

Trascorso il tempo indicato colate attraverso un setaccio per recuperare tutto il succo: avrete ottenuto così circa 1 l di latte di mandorle.

In un recipiente versate un po' di questo latte freddo e sciogletevi l'amido mescolando, poi trasferite il tutto in un tegamino insieme al resto del latte, la scorza del limone, la cannella, lo zucchero e un pizzico di sale.

Mescolando continuamente portate a ebollizione, lasciate bollire un paio di minuti, aggiungete l'acqua di zagare, colate e versate la crema in stampini monoporzione leggermente unti con l'olio di mandorle. Mettete in frigorifero e servite il biancomangiare freddo dopo averlo cosparso con poco sciroppo di fragola.

Preparazione 30 minuti
Cottura 10 minuti



Per aggiungere un tocco in più a questa preparazione provate a decorare il budino con una granella di mandorle spellate e leggermente tostate.

Budino al cioccolato e meringhe

per 6 persone

200 ml di latte intero

3 cucchiai di cacao amaro

3 tuorli

150 ml di panna fresca

80 g di zucchero

1 bustina di vanillina

2 fogli di gelatina

40 g di meringhe

Sbattete a lungo i tuorli in una terrina con il cacao amaro e lo zucchero. Intanto, portate a bollore il latte con la vanillina e versatelo sul composto continuando a mescolare.

Ammollate la gelatina, strizzatela e scioglietela nell'impasto di uova, cacao e zucchero. Fate raffreddare leggermente e incorporatevi delicatamente, con una spatola o un cucchiaio di legno, la panna montata a neve ben ferma.

Riempite con il composto ottenuto 6 stampini, in cui avrete precedentemente sbriciolato le meringhe, e ponete in frigorifero a raffreddare. Sformate passando un coltello lungo il bordo per staccare il budino, rovesciate direttamente nei piatti e servite.

Preparazione 20 minuti
Cottura 10 minuti



Prima di versare la crema fatta raffreddare negli stampini potete aggiungere del cioccolato tagliato a scaglie e qualche nocciola tritata.

Crema catalana

per 4 persone

1/2 l di latte

1/2 limone non trattato

1 stecca di cannella

4 uova

100 g di zucchero

2 cucchiai di amido di mais

zucchero di canna

noce moscata

Portate a ebollizione il latte con la scorza di limone e la cannella e sobbollite per 10 minuti; poi eliminate gli aromi. A parte sbattete i tuorli e metà dello zucchero e incorporatevi l'amido di mais. Unite 2 cucchiai di latte caldo alle uova, mescolate e unite il latte rimasto. Cuocete per 5 minuti e fate addensare avendo cura che il composto non raggiunga l'ebollizione.

Versate la crema in 4 stampini bassi da forno. Lasciatela solidificare per circa 12 ore. Non più di 30 minuti prima di servire, spolverate ogni porzione con 1 cucchiaio di zucchero di canna e con poca noce moscata e caramellate sul ripiano superiore del forno sotto il grill finché la superficie diventerà marrone. Lasciate raffreddare per qualche minuto prima di servire.

Preparazione 20 minuti
Cottura 15 minuti



Crème brûlée a vapore

per 6 persone

1/2 l di panna fresca

1/2 baccello di vaniglia

6 tuorli

55 g di zucchero

2 cucchiai di Grand Marnier

sale

per decorare

100 g di zucchero di canna

Scaldate la panna con la vaniglia, lasciando in infusione per 20 minuti. Sbattete i tuorli con lo zucchero e poco sale, fino a renderli ben spumosi e di colore giallo chiaro.

Versate la panna tiepida a filo (eliminate la vaniglia) continuando a sbattere e lasciate intiepidire. Unite il Grand Marnier e versate in 6 stampini da soufflé. Lasciate raffreddare e avvolgete con pellicola trasparente. Cuocete a vapore per circa 12 minuti e lasciate di nuovo riposare in frigorifero, senza pellicola.

Togliete dal frigorifero, spolverate la superficie della crema con lo zucchero di canna e ponete gli stampini in una pirofila con acqua ghiacciata a filo del bordo, per non scaldare la parte inferiore; fate caramellare sotto il grill del forno al massimo della potenza. Sfornate e servite subito.

Preparazione 20 minuti
Cottura 10 minuti



Millefoglie di formaggi freschi

per 4 persone

1/2 kg di pasta sfoglia

3 cucchiai di zucchero

30 g di burro

per la crema

150 g di robiola

200 g di ricotta di pecora

100 g di formaggio bianco spalmabile

80 ml di panna fresca

3 cucchiai di zucchero a velo

1 cucchiaio di canditi misti

1 arancia non trattata

Preparate la pasta sfoglia come descritto a pag. 54. Sciogliete il burro e pennellatevi la pasta sfoglia, spolveratela con lo zucchero; infornate alla massima potenza per circa 4 minuti fino a dorarla e renderla leggera e croccante.

Passate al setaccio la ricotta per eliminare eventuali grumi e riunite i formaggi in una terrina con lo zucchero a velo. Lavorate a crema con una frusta o con un cucchiaio di legno fino a renderla soffice.

Montate la panna e incorporatela delicatamente al composto per alleggerirlo. Tritate finemente i canditi e uniteli alla crema di formaggi con la scorza d'arancia grattugiata per profumare.

Tagliate la pasta sfoglia in 8 rettangoli piccoli, mettete il composto di formaggi in una tasca da pasticcere e farcite a sandwich 2 pezzetti di sfoglia decorando poi, a piacere, con zucchero a velo o frutta fresca.

Preparazione 20 minuti
Cottura 5 minuti



Sorbetto di pesche

per 4 persone

3 pesche gialle

2 cucchiai di malto

300 ml d'acqua

1/2 limone

1/2 albume

Pelate e tagliate le pesche a pezzettini; fate scaldare l'acqua con il malto, unite le pesche e il succo del limone. Cuocete il tutto per 2 minuti. Lasciate intiepidire, trasferite nel mixer e frullate.

Unite l'albume semimontato, amalgamate delicatamente e mettete nel freezer per almeno 3 ore. Frullate il sorbetto prima di servire.

Preparazione 10 minuti
Cottura 2 minuti



Acqua pazza Tipica della cucina campana, la cottura all'acqua pazza è molto adatta per cucinare pesci di grosse dimensioni, che vengono bolliti con verdure e odori. Questo tipo di preparazione lascia il pesce morbido e gli consente di assorbire i profumi utilizzati nel fondo di cottura.

Aglio in camicia Si usa questa definizione per indicare l'aglio a spicchi utilizzato in cucina leggermente schiacciato, ma ancora rivestito dalla pellicina bianca.

Appassire Operazione che consiste nel soffriggere un vegetale a fuoco dolce fino a renderlo morbido, trasparente e di dimensioni ridotte senza però farlo colorire. Si usa in particolare per la cottura delle verdure aromatiche.

Al dente Espressione con cui si definisce il grado di cottura ottimale della pasta di farina di grano duro o del riso. "Al dente" significa, propriamente, che la cottura deve lasciare al dente ancora qualcosa da masticare, e che quindi non bisogna cuocere eccessivamente la pietanza.

Bagnomaria Indica la cottura che prevede l'utilizzo di un recipiente immerso in un altro recipiente contenente acqua in ebollizione. La cottura a bagnomaria può essere a immersione (in questo caso il recipiente viene immerso per 2/3 nell'acqua caldissima, ma mai bollente) o a vapore (il recipiente non viene immerso nell'acqua, ma rimane leggermente sollevato grazie all'utilizzo di un treppiedi, e riceve il calore del vapore che l'acqua sviluppa bollendo in un contenitore posto sotto il treppiedi).

Bardare L'avvolgere la carne con fette molto sottili di lardo, pancetta o prosciutto, per impedire che la carne secchi troppo durante la cottura. Le fette vanno solitamente fissate con spago per alimenti.

Bastardella È un recipiente di metallo abbastanza profondo con due manici; può avere una forma semisferica o svasata, ma con un fondo piatto e largo.

Bisque Termine francese che indica un passato di crostacei (si utilizzano di norma gamberi di fiume o di mare, astici, scampi, ecc.). Non esiste una ricetta unica e la bisque si prepara attraverso l'impiego di più ingredienti aggiuntivi.

Brasare Il termine deriva da "brace" e si riferisce all'uso, diffuso nel passato, di cuocere le pietanze nel camino. Oggi, questo tipo di cottura può avvenire in forno a temperature basse, o a fuoco lento in una pentola coperta.

Brunoise Questo termine indica sia il modo di tagliare le verdure a cubettini piccolissimi, sia un insieme di verdure così tagliate. È una sorta di dadolata (vedi) tagliata però a cubetti molto più fini.

Burro salato Molto utilizzato soprattutto nel nord Europa, in Canada e negli Stati Uniti, è il burro addizionato di sale.

Caramellare Propriamente, l'atto di scaldare lo zucchero per renderlo caramellato. Si utilizza questo termine anche per carni e verdure, per esempio quando questi (solitamente attraverso una cottura a fiamma viva) assumono l'aspetto del caramello, scurendosi e indurendosi.

Carta oleata Si utilizza per avvolgere i cibi da conservare in frigorifero, oppure per ricoprire teglie da forno, evitando così che i cibi si attacchino durante la cottura.

Cartoccio (cottura al) Cottura che prevede di racchiudere la pietanza in un "cartoccio" di alluminio oppure di carta oleata, successivamente infornando e aggiungendo verdure o condimenti per insaporire ulteriormente. La cottura al cartoccio avviene quasi in modo ermetico, di conseguenza c'è una massima fusione dei diversi sapori presenti in cottura.

Chiarificare (il burro) Il termine indica genericamente il rendere chiaro un liquido (per esempio un brodo) prima torbido. Il burro si chiarifica scaldandolo a bagnomaria senza mai lasciarlo bollire, per circa 1 ora. Quando si deposita sul fondo un residuo biancastro, si filtra il burro chiarificato tramite un passino fine.

Cocotte È un recipiente monoporzione di terracotta o porcellana molto spesso: la sua particolare conformazione fa sì che il cibo assorba in modo uniforme il calore.

Colino (cinese) Più comunemente detto passino, è un utensile costituito da una rete per colare, per separare le sostanze più grosse da quelle più fini, i liquidi dai solidi. In commercio ne esistono di varie dimensioni, con le maglie più o meno strette a seconda dell'utilizzo. Generalmente sono di ferro stagnato, in acciaio oppure in nylon. Quelli provenienti dall'estremo oriente possono essere costruiti con fili molto sottili di bambù intrecciati e sono ideali per passare quegli alimenti che potrebbero subire alterazioni se entrassero in contatto con il metallo. Il colino cinese è quello dall'inconfondibile forma ad imbuto. Maneggiando i colini fate attenzione perché sono strumenti estremamente fragili.

Composta È una conserva di frutta particolarmente delicata ottenuta dalla cottura di frutta fresca o secca in uno sciroppo d'acqua e zucchero (a volte aromatizzato con aromi come vaniglia, cannella o scorza di arancia o limone).

Concassé È una tecnica di taglio impiegata per le verdure. Prevede il taglio degli ortaggi in cubetti regolari, dal lato di 1/2 centimetro.

Conciare Termine che indica una modalità di conservazione degli alimenti (in modo particolare verdure) oppure, in senso lato, un metodo per insaporirli, per esempio utilizzando erbe aromatiche.

Confit Sistema di cottura e conservazione. Propriamente indica la cottura lenta e per lunghi periodi dell'oca nel proprio grasso, che la deve ricoprire. Lo stesso grasso poi serve per conservare il tutto. Lo stesso metodo si utilizza anche per cuocere e conservare altri alimenti, soprattutto frutta e verdura.

Copertura fondente Si tratta di un prodotto a base di cioccolato da sciogliere a bagnomaria molto utilizzato dai pasticceri. La variante casalinga prevede l'utilizzo di cioccolato extrafondente da sciogliere sempre a bagnomaria o al microonde, e da utilizzare poi per completare la preparazione dei dessert.

Coulis Termine francese che indica una salsa molto liquida a base di verdura, crostacei o frutta.

Court-bouillon Liquido lievemente acidulo, aromatizzato con ortaggi, erbe aromatiche e spezie. Si utilizza spesso nella cottura in pentola dei pesci.

Dadolata Tecnica di taglio che consiste nel ridurre i vegetali a cubetti di 5-7 mm per lato. Se i cubetti sono più piccoli il termine utilizzato

è brunoise (vedi), se sono più grandi si dice "tagliare a cubetti".

Deglassare Dal francese déglacer, termine che indica lo scioglimento in un recipiente di parti solide, createsi durante la cottura, per ottenere una salsa o un sugo. Per deglassare queste parti solide residue si aggiunge solitamente un liquido, che può essere acqua, vino, aceto, panna da cucina ecc. Sempre mantenendo sul fuoco, si versa il liquido nella casseruola, o nella padella in cui è stata effettuata la cottura, e si diluiscono le parti solide aiutandosi con un cucchiaio in legno.

Diliscare Indica l'operazione di togliere la lisca a un pesce cotto, crudo o conservato. Per il pesce crudo l'operazione, che si effettua con uno speciale coltello a lama affilatissima, coincide con il filettare: unica eccezione, l'eliminazione della lisca di un grosso pesce da riempire, che si effettua aprendolo lungo il dorso e lasciando intatto il ventre. Il pesce cotto si dilisca facilmente nella normale operazione di pulitura. Quello conservato, per esempio aringa affumicata, acciuga, sardina, si dilisca con le mani perché la carne indurita si romperebbe al taglio di un coltello.

Disossare Privare delle ossa la carne, spesso senza tagliarla a pezzi, ma utilizzando un coltello affilato a lama sottilissima. L'operazione è svolta in casa solo per animali piccoli, per quelli più grandi interviene di solito il macellaio.

Dressare Procedimento che consiste nel disporre gli alimenti da servire su un piatto da portata o su un vassoio.

Farina autolievitante Si tratta di farina già miscelata con la giusta quantità di lievito; si può utilizzare in tutte le ricette che richiedono l'aggiunta di lievito istantaneo.

Fiammeggiare Consiste nell'esporre alla fiamma del gas i volatili già spennati; questa operazione è particolarmente indicata per tutta la selvaggina. Per togliere la peluria bruciata ed eliminare il sapore acre è consigliabile strofinare le superfici esposte alla fiamma con uno spicchio di limone.

Filangé Si tratta di una particolare tecnica di taglio che consiste nel ridurre a fili sottilissimi un alimento.

Flambare Il termine è l'italianizzazione del francese flamber, che indica l'operazione di bagnare un alimento con alcol o liquore, per poi infiammarlo. Questo procedimento elimina parzialmente l'alcol, lasciandone però gran parte dell'aroma e del sapore.

Foiolo (di vitello) Si tratta di una particolare parte di vitello, detta anche omaso, utilizzata per fare la trippa; ha un gusto delicato, ma caratteristico. È attraversata da una serie di lamine che sembrano le pagine di un libro. Dal macellaio la trovi "trattata", ovvero lavata e prelessata.

Fumetto (di pesce) Si intende un fondo di pesce, composto con gli scarti del pesce (teste, lische e ritagli) e solitamente acqua, cipolla, porro, burro, pepe. Cuoce a fiamma bassa per poco tempo: dai 20 ai 40 minuti circa.

Glassare Operazione che consiste nel ricoprire con una glassa l'alimento, per conferirgli un aspetto più gradevole e tendente al lucido. Solitamente, per la glassa della carne, si utilizza il fondo di cottura della pietanza stessa, versan-

dolo sulla carne e mettendo poi il tutto sotto il grill del forno molto caldo per pochi secondi. Lo stesso termine può indicare l'operazione del cospargere la pietanza con una salsa gelatinosa.

Gratinare Si può gratinare in forno oppure in salamandra; inoltre, la cottura può essere interamente svolta "al gratin", come si dice, o può riguardare soltanto la parte finale. Solitamente quest'ultima ipotesi è la più utilizzata, in quanto la cottura integrale al gratin risulta molto difficile (soprattutto nel calcolo dei tempi).

Imbiondire È un'operazione che conferisce a un vegetale, soffriggendolo, un colore dorato. Si usa solitamente per le verdure, in particolare per la cipolla.

Julienne Tecnica di taglio che consiste nel ridurre i vegetali a striscioline molto sottili (lunghe 2-3 cm e spesse 1-2 mm) a mano con un coltello, oppure con una grattugia perforata.

Lardellare L'inserimento di pezzetti (detti appunto lardelli) di lardo o pancetta in piccoli tagli praticati in un pezzo di carne. I lardelli, durante la cottura, rilasciano il proprio grasso e contribuiscono a mantenere morbida la carne. Questa operazione si svolge in modo particolare per tutte quelle carni, bianche, rosse o nere (selvaggina), che tendono a seccare eccessivamente durante la cottura.

Legare L'operazione che permette di rendere un composto più consistente e denso con l'aggiunta di un ingrediente che funzioni come addensante.

Mandolino (o mandolina) È uno strumento con cui si tagliano verdure o frutti nelle forme più diverse (dischi, fiammiferi, ecc.). È chiamato mandolino perché il movimento delle mani di chi lo utilizza ricorda quello dei suonatori dell'omonimo strumento musicale.

Mantecare È il processo con cui si passa una pasta o un riso nella padella in cui è stato cotto il relativo sugo, affinché il piatto si insaporisca ulteriormente. Nella maggior parte dei casi si lega il tutto con formaggio grattugiato e, talvolta, con burro o panna. Il termine compare anche in gelateria, tuttavia con un senso leggermente diverso.

Mantecare (il riso) A fuoco spento, distribuite su tutta la superficie del risotto il burro a pezzetti, il parmigiano grattugiato a pioggia e iniziate a mescolare, con una certa energia. Una buona mantecatura richiede 1 o 2 minuti. A mantecatura completata, il risotto dovrà presentarsi un po' liquido, con i chicchi al dente e ben separati l'uno dall'altro, ma uniti da un insieme morbido e cremoso. Potete aggiungere un po' di panna fresca, che darà la giusta cremosità. Molte ricette suggeriscono di lasciare "riposare" il riso prima di servirlo. Il pericolo, però, è che il riso vada "in pappa" o che "perda l'onda". Per evitarlo, togliete dal fuoco il riso quando è ancora bene al dente e lasciatelo riposare un paio di minuti prima di mantecarlo.

Marinare La marinatura ha funzione conservante e nello stesso tempo contribuisce ad ammorbidire la carne. In alcuni casi (soprattutto per la selvaggina) contribuisce a levare il caratteristico sentore di selvatico. Si marina con vino bianco o rosso, aceto e olio, aggiungendo verdure e odori, quali per esempio cipolla, carote, scalogno, alloro, timo, bacche di ginepro, chiodi di garofano e pepe nero. Il pesce si marina soprattutto con vino bianco o con aceto e verdure aromatiche. Si può marinare sia il pe-

sce fritto (per esempio seguendo le cosiddette preparazioni "in saor" o "in carpione") oppure il pesce fresco, utilizzando magari una base di succo di limone o aceto.

Massaggiare Operazione che predispone la carne alla cottura. Si effettua generalmente con olio d'oliva extravergine o con un trito di odori.

Minipimer È il tipico frullatore elettronico detto anche "a immersione", pratico e maneggevole.

Mirepoix Con questo termine, tipico della grande cucina, si intende una base di verdure utilizzata per numerosissime preparazioni. La ricetta classica consiste in un trito di cipolla, carota e sedano rosolati con poco burro.

Mixer È il nome di un elettrodomestico utilizzato per tritare, miscelare, polverizzare e passare diversi tipi di vivande. È formato da un tubo all'estremità del quale è inserito uno speciale coltello a tre lame che, mosso da un potente motore elettrico, compie migliaia di giri al minuto. Il mixer va introdotto direttamente nel recipiente che contiene la vivanda da sminuzzare.

Nappare Ricoprire in modo uniforme la pietanza con una salsa, un sugo, un fondo di cottura o una gelatina. Il termine deriva dal francese nappe, che significa tovaglia.

Pasta al mais Questo tipo di pasta necessita, di norma, di un tempo di cottura più elevato rispetto alla pasta di grano duro. Il gusto della pasta di mais presenta spesso una lievissima sfumatura tendente al dolce.

Parare L'operazione di eliminare il grasso superfluo e i nervi della carne, spesso disponendola in modo decorativo. Lo stesso termine si utilizza per altre vivande (pesce, verdure, ecc.) nel senso analogo di mondare e dare forma regolare e armonica, generalmente utilizzando un coltello ben affilato.

Pastorizzare (metodo tradizionale) Operazione mediante la quale si sottopone un alimento a un trattamento termico per garantirne l'igienicità e per migliorarne la conservazione. Attraverso il calore, infatti, vengono eliminati batteri e germi presenti nella preparazione potenzialmente dannosi per la salute.

Pestello Utensile di legno, metallo o pietra che serve a frantumare e sminuzzare erbe aromatiche o altri alimenti necessari per la preparazione di una salsa.

Pirottino È la tipica vaschetta di carta pieghettata, utilizzata per contenere biscottini e pasticcini in genere. Utilizzata spesso anche per le "merendine" dell'industria alimentare.

Quenelle Questo termine deriva dal francese e si ritrova spesso italianizzato in "chenella". Si tratta di una specie di polpettina dalla forma allungata, composta con i più svariati ingredienti, formata con le mani o utilizzando l'incavo di due cucchiai.

Rigagnocchi È l'apposito strumento per lavorare gli gnocchi, e consiste di solito in una piccola tavoletta in legno con scanalature. Questo utensile può essere sostituito da una forchetta.

Rosolare Termine utilizzato con più accezioni, indica il cuocere carni, pesci o verdure, colorandoli appena, in modo che si formi sulla superficie dell'alimento una crosta di colore bruno-rossastro.

Roux Preparazione a base di burro e farina, usata spesso per legare una salsa. Si compone mescolando 150 g di farina con 125 g di burro. Si scalda poi il burro in un tegame, si aggiunge la farina e la si mescola con una spatola. A seconda del tempo di permanenza sul fuoco, si ottengono il roux bianco, il biondo e, infine, quello bruno.

Sauté (padella e preparazione) Nella prima accezione si tratta di una padella dal fondo svasato utilizzata per una cottura rapida degli alimenti; nel suo secondo significato indica un metodo di cottura in tegame con coperchio a fiamma vivace.

Savarin La ricetta originale proviene dalla Francia, e richiama il nome del grande gastronomo Brillat-Savarin, vissuto fra Settecento e Ottocento. Il savarin si prepara in uno stampo circolare, con un largo foro nel mezzo. Propriamente si indica con savarin il dolce a base di farina e uova, ma in senso lato (mantenendo però sempre la stessa forma) il savarin può essere di riso o a base dei più svariati ingredienti.

Sbollentare È un'operazione che consiste nell'immergere un alimento crudo in acqua bollente, non necessariamente salata, talvolta addizionata di aceto, in modo da effettuare una prima cottura o per renderne più facile la spellatura. Spesso si sbollenta per ridurre il gusto acre di alcuni cibi, per ridurre il volume di molti vegetali, o per ammorbidirne la consistenza. I tempi di sbollentatura variano a seconda della ricetta. Sbianchire e scottare sono i sinonimi più spesso utilizzati per descrivere questa semplice e pratica operazione.

Schiumare Togliere dal brodo la schiuma che si forma durante la bollitura. Per questa operazione si utilizza il mestolo forato chiamato anche schiumarola, un attrezzo di diametro variabile composto in alluminio o acciaio inossidabile.

Sciroppare Significa cuocere un alimento (solitamente frutta, che viene appunto definita sciroppata) in acqua e zucchero. Spesso si utilizza questo metodo per conservare più a lungo la frutta.

Sfilettare Separare i filetti di pesce dalla lisca centrale e da quelle laterali e dividere poi i filetti l'uno dall'altro. L'operazione può essere fatta dal pescivendolo. Per sfilettare si usa un coltello affilato con una lama sottile e flessibile.

Sfogliare È un'operazione che consiste nel privare un alimento delle sue foglie più esterne.

Sfogliatrice Macchina manuale per uso casalingo, per tirare la pasta in varie dimensioni. Esiste sia elettrica sia manuale (a manovella). L'altro modo per stendere la pasta prevede l'utilizzo del mattarello.

Sfumare Operazione che consiste nel rallentare la cottura di una preparazione aggiungendo un liquido, di solito brodo o vino, nel tegame sul fuoco.

Sifone Attrezzo da cucina molto utile, anche se non molto diffuso per la cucina casalinga. È composto da un recipiente ermetico e da un dosatore che, caricato con azoto, risulta eccellente per montare panna o spume.

Silpat Carta da forno rivestita di silicone che impedisce ai cibi di attaccarsi alla teglia. Può essere utilizzata a temperature da -40°C a +280°C. Serve anche per la surgelazione degli alimenti.

Sgrassare Togliere il grasso da fondi di cottura, salse, brodi e alimenti vari. Le carni eccessivamente grasse si sgrassano in genere attraverso la cottura, più o meno prolungata. I brodi e i sughi si sgrassano ponendoli (già freddi) in frigorifero, facendo solidificare così il grasso e togliendolo poi con un cucchiaio.

Sobbollire Si dice dello stato di un liquido, o dell'acqua, appena prima della temperatura d'ebollizione: in superficie appaiono soltanto poche bolle occasionali, non costanti.

Spianatoia Tavola di legno liscia e perfettamente piana utilizzata per impastare, spianare e assottigliare la pasta. Per evitare che con il passare del tempo il legno si incurvi conservatela in un luogo secco e a temperatura costante.

Stufare Significa cuocere un vegetale o un altro alimento in poca acqua, solitamente quella che rimane sul vegetale stesso dopo il lavaggio, a fuoco molto basso e molto lentamente.

Tirare (il fondo di cottura) Mantenere il fondo di cottura sul fuoco basso, facendolo evaporare, in modo da lasciarlo restringere concentrando i sapori.

Tornire Con un coltellino a lama ricurva si lavorano alcune verdure di contorno alla carne, tagliandole con forma regolare e arrotondata. Questo serve anche per donare alle diverse verdure dimensioni simili, favorendone la cottura uniforme.

Tagliare a losanghe Tagliare un pesce in pezzi di forma romboidale.

Tostare In generale, si usa questo termine per indicare lo scaldare a secco gli alimenti, per esempio il pane. Per quanto riguarda il riso, la tostatura avviene solitamente nella fase iniziale della cottura, con olio o burro e l'aggiunta di cipolla, scalogno e simili. Durante la tostatura si mescola spesso il riso, per evitare che questo attacchi al fondo della pentola. La tostatura fa sì che il chicco, caramellando in superficie, si conservi al dente durante la rimanente cottura.

Trifolare Significa rosolare moderatamente in un fondo solitamente composto da aglio, olio e prezzemolo. Questo tipo di cottura è adatto a quasi tutti i tipi di funghi.

Vanillina Aromatizzante ricavato dalla pianta di vaniglia o prodotta per sintesi chimica. Va utilizzata in piccole dosi e si scioglie solitamente in acqua calda. Trova impiego non solo in cucina ma anche in profumaria.

Zeste È un termine derivante dal francese zoster e indica delle striscioline sottili d'arancia o limone nettamente separate dalla polpa del frutto e private della parte interna bianca.

Zucchero granulato Di colore bianco, come il classico zucchero semolato, viene utilizzato per dolcificare e decorare superfici di dolci e biscotti. In commercio si può trovare in grani di diverse dimensioni: grandi, medi e piccoli.

Zucchero mascobado Si tratta di un particolare zucchero di canna integrale che, non essendo sottoposto a lavorazione, mantiene inalterata la quantità di vitamine e di sali minerali presenti all'origine nella pianta.



Impasti e preparazioni di base

agnolotti, 21
arancini, 74
biscotti, 62
brioche, 68
caramelle, 20
cavatelli e orecchiette, 36
chiacchiere, 70
chicche della nonna, 42
condimento per pizza, 46
cous cous, 83
crespelle, 88
fagottini, 28
focaccia, 47
focaccia pugliese, 48
frittata, 84
garganelli, 19
ghiaccia reale, 64
gnocchi di patate, 38
gnocchi ripieni, 41
grissini, 52
lasagne, 34
maltagliati, 18
orecchiette, 36
pan brioche, 66
pan di Spagna, 57
pancake, 87
pasta all'uovo, 14
pasta brisée, 56
pasta choux
pasta colorata, 31
pasta frolla, 58
pasta per lo strudel, 60
pasta sfoglia, 54
pizza, 44
plin, 30
polenta, 80
ravioli, 26
ripieno a base di zucca, 24
riso dolce, 78
risotto, 72
sfoglia colorata, 32
tagliatelle, 16
tagliolini, 16
tortelli, 22
tortellini, 29
treccia e panini di ricotta, 50
uova in camicia, 86

Salse & co.

amatriciana, 178
besciamella, 164
brodo di carne, 160
brodo di pesce, 161
brodo vegetale, 158
citronette, 172
composta d'ananas, 192
composta di cipolle di Tropea, 190
erba cipollina, 154
fondo bruno, 162
giardiniera, 188
maionese, 165
origano, 154
pesto genovese, 182
prezzemolo, 157
ragù bolognese, 180
rosmarino, 157
salsa ai crostacei, 174
salsa cocktail, 170
salsa di pomodoro, 176
salsa rossa, 186
salsa tartara, 169
salsa tonnata, 166
salsa verde, 184
vinaigrette, 171

Carne

arrosto di manzo, 236
brasato, 234
carré d'agnello, 214
coniglio, 210
coniglio bollito, 212
coniglio cotto in padella, 213
cordon bleu, 218
cosciotto d'agnello, 216
costolette alla milanese, 220
filetto al pepe verde, 232
filetto di maiale, 217
girello, 222
gradi di cottura della carne, 244
involtini di pollo, 208
lepre in salmì, 243
ossobuco, 226
petto d'anatra scaloppato, 246
pollo, 206
polpette , 238
roast beef, 242

rollata di vitello, 224
saltimbocca, 230
spezzatino, 240

Pesce

alici, 276
astice, 294
calamari, 299
calamari fritti, 300
condimento al nero di seppia, 304
cozze, 291
fasolari, 288
gamberi, 298
orata, 278
ostriche, 293
pesce al cartoccio, 282
pesce al sale, 284
polpo, 302
scampi, 296
seppie, 303
sogliola, 277
sushi, 286
trota salmonata, 280
vongole, 290
zuppa di pesce, 306

Verdura

asparagi, 354
broccoli, 340
carciofi, 390
carote, 338
cavolo verza, 341
cetrioli, 346
cipolla bianca e rossa, 358
cipollotto, 356
come pelare i peperoni, 375
crocchette di patate, 370
fagioli, 351
fagiolini, 341
fave, 348
finocchi, 365
fiori di zucchina, 389
funghi, 363
melanzane, 343
parmigiana di melanzane, 344
patate, 366
patate duchessa, 373
patate, i tagli di, 368
peperonata, 376
peperoni, 374
piselli, 349
pomodori, 391
pomodorini confit, 392
porro, 362
puré, 372
rapanello, 378
sedano, 347
spinaci, 382
tagli delle patate, 368
verza, 384
zucca, 381
zucchina, 386
zuppa di ceci, 352
zuppa di cipolle, 360

Frutta

ananas, 414
anguria, 415
aracia, 414
avocado, 422
ciliegie, 416
fragole, 423
mandorle, 426
mela, 420
melone, 418
nocciole, 427
pera, 419
pesche, 424

Dolci

bavarese, 455
budino, 456
cioccolato bianco e nero, 468
copertura, 461
crema pasticcera, 452
decorare con il cioccolato, 464
ganache, 460
marzapane, 462
meringhe, 450
mousse, 457
semifreddo, 454
sorbetto, 458
zucchero colato, 470
zucchero filato, 471

Pasta e preparazioni di base

Cappelletti in brodo di carne, 104
Caramelle di pasta ripiene di seppie, 105
Cavatelli alla crudaiola, 113
Cous cous agli agrumi e verdure grigliate, 126
Crêpe con prosciutto, rucola e stracchino, 132
Frittata con le zucchine, 134
Garganelli con porcini e zucchine, 106
Gnocchetti verdi, 118
Gnocchi al pomodoro, 114
Gnocchi ripieni di carne, 116
Lasagne con caprino, zucchine e noci, 94
Lasagne con patate al taleggio, 96
Maltagliati con fave e uvetta, 108
Orecchiette con carote e porri, 112
Orecchiette con pomodoro, rucola e ricotta, 110
Polenta con crema di castelmagno, 128
Polenta fritta con lardo e tartufo, 130
Ravioli alla ricotta speziata, 98
Ravioli di carne al sugo d'arrosto, 100
Risotto al caprino pepato mantecato al Sauternes, 122
Risotto allo zafferano, 119
Risotto al pomodoro, 120
Sfogliatine al prosciutto crudo, 136
Sformato di riso con salsiccia, piselli e carciofi, 124
Tagliatelle alla bolognese, 90
Tagliatelle con salsiccia e radicchio rosso, 92
Tagliolini in forma al prosciutto, 93
Torta salata con prosciutto cotto, uova e formaggio, 137
Tortelli d'erbetta, 97
Tortelli di patate al prosciutto, 102
Tortellini in brodo, 101
Tortini di finocchi e mortadella, 138

Impasti dolci

Bignè alla crema pasticcera, 148
Crostata con crema al cioccolato, 140
Crostata di ricotta all'Alchermes, 142
Millefoglie alle fragole, 147
Strudel di mele, 144
Tartellette alle nocciole con ganache di cioccolato, 143
Tronco con crema di castagne e cioccolato, 146

Salse

Aceto all'aglio e erbe, 198
Conserva di fagiolini, 196
Conserva di melanzane, 194
Marmellata di arance, 200
Olio all'aglio, 199
Pesche sciroppate, 201

Carni

Arrosto di vitello ripieno di salame e prosciutto, 260
Brasato di manzo al Barbera, 266
Brasato di vitello al Barolo, 262
Carré d'agnello al Cannonau, 254
Carré d'agnello in umido, 255
Cinghiale alla cacciatora, 269
Coniglio al finocchietto con pancetta, 251
Coscette di coniglio con olive e patate, 252
Fagottini di filetto di maiale e pancetta, 259
Filetto di maiale con miele e finocchi gratin, 256
Filetto di manzo al pesto di melanzane, 268
Insalata di petto d'anatra con zucca, 270
Polpettine di maiale e salsiccia, 258
Rollata di pollo al prosciutto e spinaci, 250
Rotolini di pollo, pancetta e salsiccia, 248
Spezzatino di manzo al pomodoro, 264
Spiedini di polpettine e pane casereccio al forno, 263

Pesci

Acciughe al forno con patate, 308
Branzino al mandarino, 314
Calamari saporiti, 328
Catalana di astice, 326
Cozze allo zafferano, 322
Insalata di polpo e cannellini, 330
Mazzancolle marinate in guazzetto, 327
Orata al forno con le olive, 311
Ostriche con panatura mediterranea, 323
Rotolini di sogliola al vapore di agrumi, 310
Scampi al Cognac, 324

Spiedini di salmone al pepe rosa, 316
Sushi misto, 332
Trote al vino, 312
Zuppetta di cozze e gamberi, 320
Zuppetta di fasolari, 318

Verdure

Crema di carote all'anice stellato, 394
Crema di spinaci, 404
Crostini con champignon prezzemolati, 398
Fagottini ai porri, 396
Insalata di patate dell'orto, 400
Involtini di peperone e mozzarella, 402
Minestra di zucchine con crostini, 408
Pomodorini ripieni con mousse di tonno, 405
Sformato di patate, 401
Sformato di zucca, 406

Frutta

Ananas cotto alla cannella e agrumi, 442
Fragole e ananas al lime e menta, 438
Insalata di avocado, cicoria rossa, champignon e pancetta, 436
Insalata di fragole, parmigiano e balsamico, 430
Insalatina di mela verde, peroni e feta, 437
Mela verde al basilico con ananas e uvetta al Rum, 443
Pere cotte con crema alla nocciola, 440
Spiedini di pere al miele e gorgonzola, 428
Spiedini salati di frutta, 434
Torta di mandorle, 444
Tronchetti di formaggio alle erbe e nocciole, 432

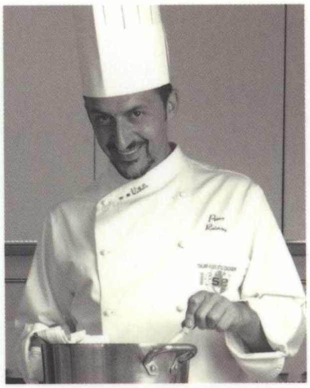
Dolci

Bavarese al cioccolato bianco e gelsomino, 484
Biancomangiare di mandorle, 486
Budino al cioccolato e meringhe, 488
Coppa alla crema, amarene e meringa, 472
Coppa fredda con chantilly e lamponi, 474
Crema al mascarpone e frutti di bosco, 479
Crema catalana, 490
Crème brûlée a vapore, 492
Crème caramel, 480
Millefoglie di formaggi freschi, 494
Mini charlotte al cioccolato al latte, 477
Mousse al cioccolato al latte, 473
Panna cotta al cioccolato e caffè, 478
Semifreddo al torrone e salsa al gianduia, 483
Semifreddo allo zabaione con coulis di fragole, 476
Sorbetto di pesche, 496
Tiramisù in coppa al cioccolato, 482

agnolotti, 21
alici, 276
amatriciana, 178
ananas, composta di, 192
ananas, 414
anguria, 415
arancia, 414
arancini, 74
arrosto di manzo, 236
asparagi, 354
astice, 294
avocado, 422
bavarese, 455
besciamella, 164
biscotti, 62
brasato, 234
brioche, 68
broccoli, 340
brodo di carne, 160
brodo di pesce, 161
brodo vegetale, 158
budino, 456
calamari fritti, 300
calamari, 299
caramelle, 20
carciofi, 390
carne, gradi di cottura, 244
carote, 338
carré d'agnello, 214
cavatelli, 36
cavolo verza, 341
ceci, zuppa di, 352
cetrioli, 346
chiacchiere, 70
chicche della nonna, 42
ciliegie, 416
cioccolato bianco e nero, 468
cioccolato, decorare con, 464
cipolla bianca e rossa, 358
cipolle di Tropea, composta di, 190
cipolle, zuppa di, 360
cipollotto, 356
citronette, 172
coniglio, 210
coniglio bollito, 212
coniglio cotto in padella, 213
copertura, 461
cordon bleu, 218
cosciotto d'agnello, 216
costolette alla milanese, 220
cous cous, 83
cozze, 291
crema pasticcera, 452
crespelle, 88
crocchette di patate, 370
erba cipollina, 154
fagioli, 351
fagiolini, 341
fagottini, 28
fasolari, 288
fave, 348
filetto al pepe verde, 232
filetto di maiale, 217
finocchi, 365
fiori di zucchina, 389
focaccia, 47
focaccia pugliese, 48
fondo bruno, 162
fragole, 423
frittata, 84
funghi, 363
gamberi, 298
ganache, 460
garganelli, 19
ghiaccia reale, 64
giardiniera, 188
girello, 222
gnocchi di patate, 38
gnocchi ripieni, 41
grissini, 52
lasagne, 34
lepre in salmì, 243
maionese, 165
maltagliati, 18
mandorle, 426
marzapane, 462
mela, 420
melanzane, 343

melanzane, parmigiana di, 344
melone, 418
meringhe, 450
mousse, 457
nocciole, 427
orata, 278
orecchiette, 36
origano, 154
ossobuco, 226
ostriche, 293
pan brioche, 66
pan di Spagna, 57
pancake, 87
pasta all'uovo, 14
pasta brisée, 56
pasta choux, 64
pasta colorata, 31
pasta frolla, 58
pasta per lo strudel, 60
pasta sfoglia, 54
patate, 366
patate, crocchette di, 370
patate, i tagli, 368
patate duchessa, 373
peperonata, 376
peperoni, 374
peperoni, come pelarli, 375
pera, 419
pesce, zuppa di, 306
pesce al cartoccio, 282
pesce al sale, 284
pesche, 424
pesto genovese, 182
petto d'anatra scaloppato, 246
piselli, 349
pizza, 44
pizza, condimento per, 46
plin, 30
polenta, 80
pollo, 206
pollo, involtini di, 208
polpette , 238
polpo, 302
pomodori, 391
pomodorini confit, 392
pomodoro, salsa di, 176
porro, 362
prezzemolo, 157
puré, 372
ragù bolognese, 180
rapanello, 378
ravioli, 26
riso dolce, 78
risotto, 72
roast beef, 242
rollata di vitello, 224
rosmarino, 157
salsa ai crostacei, 174
salsa cocktail, 170
salsa rossa, 186
salsa tartara, 169
salsa tonnata, 166
salsa verde, 184
saltimbocca, 230
scampi, 296
sedano, 347
semifreddo, 454
seppia, condimento al nero di, 304
seppie, 303
sfoglia colorata, 32
sogliola, 277
sorbetto, 458
spezzatino, 240
spinaci, 382
sushi, 286
tagliatelle, 16
tagliolini, 16
tortelli, 22
tortellini, 29
treccia e panini di ricotta, 50
trota salmonata, 280
uova in camicia, 86
verza, 384
vinaigrette, 171
vongole, 290
zucca, 381
zucca, ripieno a base di, 24
zucchero colato, 470
zucchero filato, 471
zucchina, 386

Finito di stampare nel mese di novembre 2008 presso Castelli Bolis Poligrafiche Srl, Cenate Sotto (BG)



Piero Rainone ha lavorato come executive chef presso ristoranti e diverse scuole di perfezionamento per cuochi. Attualmente collabora come chef istruttore e organizzatore presso l'I.F.S.E. (Italian Food Style Education) di Torino. Per questo volume ha curato la parte relativa alla scuola di cucina.

€ 24,90

